

# Barbecue-Soße

## Für zwei Personen

1 rote Paprika	4 Ochsenherztomaten	2 Äpfel (Elstar)
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 rote Chilischote	1 Gemüsezwiebel
0,5 l Cola	3 EL süßer Dijon Senf	1 EL Worcestersauce
1 EL dunkler Balsamico	1 EL heller Balsamico	2 EL mittelsüßer Honig
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	Räuchermehl

Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob vierteln. Äpfel und Tomaten waschen, trocken tupfen und in runde Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in runde Scheiben schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Apfel, Tomate, Zwiebel und Chili mit etwas Öl beträufeln, in eine Grillpfanne geben und darin weich schmoren lassen.

Räuchermehl in einem Dampfgerät erhitzen und mit einem Bunsenbrenner anzünden, bis es anfängt zu rauchen. Gitter draufgeben und die geschmorten Zutaten darauf räuchern. Anschließend herausnehmen und in den Mixer geben. Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben.

Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zur Cola geben. Den Cola-Sirup anschließend zu den anderen Zutaten mit in den Mixer geben.

Nelson Müller am 11. August 2017