

# Bratwürste mit Barbecue-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Barbecuesauce:**

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	

**Für die Bratwürste:**

2 feine Bratwürste	2 rohe Salchicha	neutrales Öl
--------------------	------------------	--------------

**Für die Garnitur:**

1 TL Currypulver	Sirup
------------------	-------

**Für die Barbecuesauce:**

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 Dampfgarer 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. Ein wenig Sirup zum Garnieren bereitstellen.

**Für die Bratwürste:**

Die Grillpfanne erhitzen, Salchichas mit Öl beträufeln und auf allen Seiten goldbraun anbraten. Bratwürste quer anschneiden und in derselben Pfanne auf allen Seiten braten.

**Für die Garnitur:**

Die Teller mit etwas Sirup bestreichen, Bratwürste in verschiedene Formen schneiden und aufstellen. Barbecuesauce über Bratwürste geben, mit etwas Currypulver bestreuen und servieren.

Nelson Müller am 11. August 2017