

CURRY BBQ SAUCE FÜR 500 ML

600g frische Tomaten
2 rote Paprika
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
etwas Chili
Prise Zimt
Saft 1/2 Zitrone
3-4 TL Zucker
Salz, Pfeffer
Paprikapulver geräuchert
Rauchsalz
Piment
etwas Öl
Koriander gemahlen

Den Strunk der Tomaten entfernen. Paprika und Tomaten kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in etwas Öl mit dem Zucker karamellisieren. Paprika und Tomaten hinzugeben und den Rest der Zutaten. Alles zusammen 15 Minuten kochen, dann mixen und passieren.

