

# CURRY BBQ SAUCE FÜR 500 ML



600 g frische Tomaten

2 rote Paprika

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

etwas Chili

Prise Zimt

Saft von 1/2 Zitrone

3-4 TL Zucker

Salz, Pfeffer

Paprikapulver geräuchert

Rauchsatz

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, Tomaten und den Rest der Zutaten hinzugeben. Alles zusammen 15 Minuten kochen, dann mixen und passieren.

