



Zutaten:

- 2 EL Apfelessig
- 400 ml Apfelsaft
- 2 Chilischote(n), getrocknet
- 250 ml Cola
- 2 EL Honig
- 1 Karotte(n)
- 100 g Ketchup
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 EL Liquid Smoke
- 5 TL Rauchsatz
- 50 ml Sojasauce
- 250 g Speck, gewürfelt
- 2 Dose(n) Tomaten, stückig (à 400 g)
- 1 TL Vanilleeis
- 60 ml Whisky
- 2-3 EL Worcester Sauce
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Zucker, braun
- 1 Zwiebel(n)



Berndes Bratpfanne Vario
Click Induction



Pillivuyt Salatschüssel
Collection Generale



Rösle Multischneider



KitchenAid Zerhacker in
empire rot



Lurch Würfel- &
Stifteschneider in grau-weiß



WMF Saucenlöffel Profi Plus

1

Zwiebel und Karotte kleinschneiden.

2

Zwiebel und Karotte zusammen mit dem Speck kurz in einer Pfanne anschwitzen.

3

Den braunen Zucker, Paprika, Kreuzkümmel, Chilis, Zimt und Vanille dazugeben und kurz anrösten.

4

Alles mit Whiskey ablöschen. Danach mit Apfelsaft und Cola aufgießen.

5

Köcheln lassen, bis sich die Masse auf ungefähr die Hälfte reduziert.

6

Die Pizzatomaten, Rauchsatz, Liquid Smoke, Apfelessig, Honig, Worcester Sauce, Sojasauce sowie Ketchup hinzugeben und gut verrühren.

7

Alles zusammen nochmal kurz aufwärmen lassen, dann servieren oder zum späteren Verzehr abfüllen.

Wer es auch etwas schärfer mag, kann die Menge an getrockneten oder sogar frischen Chilis erhöhen. Wer es nicht so scharf mag, kann die Chilis natürlich auch gänzlich weglassen.