

# Smoked Plum BBQ-Sauce - Geräucherte Pflaumen BBQ-Sauce



*BBQ, Dips, Soßen*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std. **Kochzeit:** 3 Std. **Gesamtzeit:** 4 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

8 Pflaume(n)  
8 Tomate(n)  
Zucker, braun  
1 kl. Stück(e) Sellerie  
1 Zwiebel(n)  
3 Knoblauchzehe(n)  
1 Habanero, je nach Schärfe  
3 TL, gehäuft Paprikapulver, edelsüß  
200 ml Apfelsaft  
200 ml Cola  
500 ml Ketchup  
3 EL Worcestersauce  
5 EL Rübensirup oder Ahornsirup  
2 Msp. Zimtpulver  
½ Zitrone(n)  
4 EL Pflaumenmus  
Salz  
Ingwerpulver  
1 Nelke(n)  
1 TL Pimentkörner  
1 Tasse Bourbon Whiskey, ca. 125 ml

## ZUBEREITUNG

Pflaumen und Tomaten waschen.

Eine Form mit braunem Zucker ausstreuen.

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen, die Pflaumen halbieren und entkernen. Die halbierten Tomaten und Pflaumen mit der Schnittstelle auf den Zucker setzen.

Einen Kugelgrill auf 200 bis 250 °C erhitzen. Räucherholz, z.B. Hickory, zur Glut geben und die Form auf den Rost stellen. Den Deckel schließen und ca. 2 Stunden räuchern.

In der Zwischenzeit das kleine Stück Sellerie fein hacken und mit der gewürfelten Zwiebeln in einem Topf braten, bis die Zwiebeln braun sind.

Die Habanero samt Kernen und Scheidewänden sowie den Knoblauch hacken und im Topf kurz mitbraten. Das Paprikapulver einrühren und mit Apfelsaft und Cola ablöschen.

Ketchup, Ahornsirup und Worcestersauce einrühren und alles köcheln lassen.

Nach dem Räuchern den kompletten Inhalt der Form zur Sauce geben.

Alles pürieren und Zimt, Zitronensaft, Ingwerpulver und Pflaumenmus hinzugeben. Nelke und Piment mit etwas grobem Meersalz mörsern und zur Sauce geben. Alles einkochen lassen.

Ein letztes Mal abschmecken und zum Schluss den Whisky einrühren.

Heiß in saubere Flaschen füllen, ich nehme gerne leere Ketchupflaschen aus Glas. Schön voll machen, Deckel fest aufschrauben und auf den Kopf stellen. So ist die Sauce mehrere Monate haltbar.

Ergibt ca. 1 Liter Sauce.

Kann man auch gut verschenken.