

Zutaten

- 50 g Tomatenmark
- 50 ml Weißwein
- 1 Apfel
- 5 ml weißen Balsamicoessig
- 3 g geräuchertes Paprikapulver
- 1 Peperoni
- 4 g Fenchelsaat
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Zitrone inkl. Abrieb
- 1 EL Senf
- 125 ml Coca Cola
- Rauchsalz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Smokey Ketchup

Entdecken Sie unser Rezept für Smokey Ketchup! Perfekt für BBQ und mehr. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Apfel schälen und zusammen mit Wein, Essig, Fenchelsaat, Zitronensaft und Zitronenabrieb weichkochen.
2. Separat die Cola zu einem Sirup reduzieren lassen. (Vorsicht, brennt schnell an!). Nun das Apfelmus, Tomatenmark, Knoblauch, Senf, Gewürze und den Sirup zusammenrühren, im Standmixer pürieren und abschmecken.