

BBQ-Pflaumen-Curry-Sauce

Also hier mal meine Dosierung und Zubereitung:

- Alles zusammen ergibt ca. 1500 ml Sauce.
- 2 Glas Pflaumen (680/385g)
- Ca. 800 ml "normale" Cola
- 1000 mL guten (neutralen) Tomatenketchup
- 4 EL Jalapeño Sauce Hot
- Saft einer Zitrone
- 6 EL Currymischung "Bosner Style" von Ralf @Spiccy
- 2 Messerspitzen Zimt, nicht mehr
- Salz, Pfeffer n.B.

Meine Zubereitung:

Den Inhalt beider Gläser Pflaumen komplett mit Saft in einen großen Topf geben, dann mit 800 ml "normaler" Cola auffüllen.

Die Flüssigkeit (ca. 600 ml Saft der Pflaumen, plus die 800 ml Cola = ca. 1400 ml) mit den Pflaumen zusammen so lange köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeitsmenge auf ca. 700 bis 500 ml reduziert hat (je nach dem, wie dick die Sauce sein soll).

Nun die Pflaumen gut mit einem Pürierstab pürieren, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. (Achtung aufpassen, ich hatte schon mal Pflaumenkerne mit drin)

Diese Masse mit 1000 ml Ketchup, 4 EL Jalapeño Sauce und dem Saft einer Zitrone auffüllen und gut verrühren.

Dann die 6 EL "Bosner Style" von Ralf gut einrühren und kurz aufkochen. Mit zwei Messerspitzen Zimt und etwas Salz/Pfeffer n.B. abschmecken.

Anschließend lasse ich die Sauce über Nacht abkühlen, fülle sie am nächsten Tag, in die beiden gereinigten Pflaumengläser, stelle sie sodann in den Kühlschrank, um sie bei Gelegenheit für den Verzehr hervorzuholen.

Da beim Abfüllen immer ein kleiner Rest übrig bleibt, wird der sofort vernascht.

Anmerkung:

Das Grundrezept stammt aus dem GSV, dort ist es in verschiedenen Variationen aufgelistet, dieses hier ist nur meine persönliche, auf unsere Geschmacksnerven abgestimmte Version. Viel Spaß beim nachkochen.