



Blue Smoked Slaw

(Rezept nach Tobias „Toby“ Dannappel)

Zutaten:

- 1 Rotkohl
- BBQ Soße
- Bierdose
- White BBQ Sauce von Develey
- Getrocknete Cranberry
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Strunk aus dem Rotkohl entfernen und weit aushölen, damit die Bierdose zu 2/3 in dem Rotkohl verschwindet.

Bierdose bitte öffnen! Den Grill auf 180 Grad vorheizen und die Dose mit dem Rotkohl in den indirekten Bereich platzieren.

Den Rotkohl regelmässig rundum mit BBQ Soße einpinseln und Räucherchips (z.B. Apple, Cherry, Hickory) verwenden.

Nach einer Stunde ist der Rotkohl weich und kann in eine Schale gelegt werden. Die White BBQ Soße, Cranberrys hinzugeben und

alles gut durchmischen. Fertig ist der Slaw, der sich hervorragend als Side-Dish oder als Krautsalat im Burger macht.

