



ROADRUNNER SANDWICH



ZUTATEN:

- 1 Sandwichbrot
- 500-800 g Hackfleisch
- 1 Mozzarella
- etwas Jalapeno
- etwas BBQ Gewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Scheiben Bacon
- etwas Smokey Sriracha
- etwas Roasted Sesam Sauce

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch wird mit dem BBQ Gewürz, wir haben diesmal Smoke Kick von den Sizzle Brothers verwendet, gewürzt und darin zerdrückst Du noch eine Knoblauchzehe.

Nun verteilst Du das Hackfleisch gleichmäßig auf dem aufgeschnittenen beiden Hälften des Sandwichs und diese wird dann indirekt mit der Hackfleischseite nach unten auf dem Grill gelegt. Nach etwa 4-5 Minuten sollte das Hackfleisch dann durch sein. Dann drehst Du die beiden Hälften und verteilst noch den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf die Unterseite des Sandwich's. Außerdem kannst Du nun den Bacon mit angrillen.

Wenn der Käse geschmolzen ist, legst Du den angegrillten Bacon darauf und gibst nach Belieben von beiden Saucen etwas darauf. Dann legst Du noch ein paar Jalapeno Ringe darauf und klappst das Sandwich mit der Oberseite zu.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

