



# SLOPPY JOE



## ZUTATEN:

4	Burger Buns
800 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
1/2	Paprika
8	Scheiben Bacon
6	Scheiben Cheddar
2	Knoblauchzehen
2 EL	Worcestersauce
3 EL	Senf
2 EL	Ketchup
nach Belieben	Magic Dust
etwas	Butter

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und die Paprika schneidest Du in kleine Würfel. Diese werden dann mit etwas Butter auf der Plancha etwa 5 min angezündet. Nebenher lässt Du noch den Bacon aus, bis er leicht kross wird. Diesen stellst Du dann beiseite und lässt ihn auskühlen.

Nun verteilst Du das Hackfleisch mit dem Magic Dust über dem Gemüse und lässt es krümelig anbraten, dann kommen der Senf, der Ketchup und die Worcestersauce darüber. Ebenso zedrückt und verteilst Du den Knoblauch darauf.

Auf einer freien Stelle dürfen nun die Buns an den Innenseiten auf dem ausgelassenen Bacon Fett angeröstet werden.

Nun verteilst und vermischst Du den Cheddar auf dem Hackfleisch. Dann wird noch der krümelige Bacon darauf verteilt und dann alles großzügig auf den 4 Burgern verteilt.

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

hier gehts zum Video



Instagram

