



Sloppy-Joe-Burger

Zutaten (8 Burger)

1,5 kg Rinderhackfleisch
etwas Öl

1 große Gemüsezwiebel und

2 grüne Paprika

2 Knoblauchzehen und

2 rote Chilischoten

Das Gemüse

100 g Tomatenmark

400 g gehackten Dosentomaten

6 EL Worcestersauce,

Salz und Pfeffer

8 Buns

Sloppy-Joe-Sauce

etwas geriebenen Cheddar-Käse und

geschnittene Jalapenos

mit

im Dutch oven kräftig anbraten.
Währenddessen

in feine Würfel schneiden.

klein hacken.

zum Hackfleisch geben und kräftig anrösten.

hinzu geben und ebenfalls rösten.

in den Dutch oven geben, alles vermengen
und mit

würzen. Den Deckel schließen und alles für ca
30 Minuten auf die gewünschte Konsistenz
einkochen. Es sollte nicht zu flüssig sein, ggf.
ohne Deckel einkochen. Zeitnah

kurz auf dem Grillrost anrösten, dann etwas
auf die Unterseite geben,

darüber streuen und den Deckel drauflegen.
Wir hatten Steakhouse-Pommes als Beilage.