

Sloppy Joe HotDog (4 Personen)

Zutaten

300 g gemischtes Hackfleisch
4 Hot Dog Würstchen
4 Hot Dog Brötchen
200 g herzhaften Cheddar
75 ml trockener Weißwein
1 Zwiebel
3 EL Tomatenmark
20 g Butter
20 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1/2 rote Chili
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln. Chili halbieren, Kerne entfernen und danach in kleine Ringe schneiden.

Dann wird das Öl in einer Gusspfanne erhitzt und das Hackfleisch krümelig angebraten. Danach werden die Zwiebel, der Knoblauch und die Chili hinzugefügt.

Wenn die Zwiebeln glasig werden, das Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten lassen. Danach alles mit 150ml Gemüsebrühe ablöschen.

Jetzt wird die Hackfleischmischung bei in der indirekten Zone des Grills für ca. 10 Minuten eingeköchelt.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen und das Mehl unterrühren und alles mit dem Weißwein und den restlichen 100 ml Gemüsebrühe auffüllen. Danach folgt der Cheddar.

Nun die HotDog Brötchen im Ganzen aufwärmen und dabei die HotDog Würstchen kurz angrillen.

HotDog aufbauen:

Zuerst legt man das Würstchen in das Brötchen. Danach folgen 2 bis 3 Löffel Hackfleischsauce und zu guter Letzt der geschmolzene Cheddar als Krönung oben drauf.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

