

Sloppy Joe

von Zoe Spycher

Mengen für 10 Personen

Quelle: Fooby

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.25 kg Hackfleisch	
500 g Zwiebel	
10 Stück Rüebli	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
300 g Ketchup	
5.0 g Tomatenpuree	Esstlöffel!
10 Stück Burger-Patty	
250 g Greyerzer	
300 g Essiggurken	
25 g Butter	

Hackfleisch

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch in zwei Portionen je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Rüebli und Knoblauch in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Ketchup, BBQ-Sauce, Tomatenpüree, Essig und Paprika mit dem Fleisch begeben, mischen, ca. 10 Min. köcheln.

Sloppy Joe

Burger-Brötli in einer Bratpfanne mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. rösten. Herausnehmen, Brötli-Böden mit dem Fleisch, Käse und Essiggurken belegen, Brötli-Deckel darauflegen, leicht andrücken.