

# Sloppy Joe

## Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g Baconscheiben
- Cheddar
- Frühlingszwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 250 ml Ketchup
- 50 ml Wasser
- Burgerbuns

## Zubereitung:

1. Als erstes werde ich die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Jetzt geht es direkt am Grill weiter. Ich glühe einen ganzen Anzündkamin voll mit Briketts vor, bereite meinen Kugelgrill für direkte hohe Hitze vor und lasse die Petromax FP35 über der Kohle aufheizen.
3. Während die Pfanne heiß wird gebe ich schon direkt den Bacon mit hinein. So verliert er langsam sein Fett und wird dadurch richtig kross.
4. Sobald dieser fertig ist, nehme ich ihn aus der Pfanne, lasse dabei aber das ausgetretene Baconfett in ihr und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Nach ein paar Minuten gebe ich noch die Frühlingszwiebeln dazu. Achten werde ich nur darauf, dass das Hackfleisch ab und zu ganz leicht am Boden angeht, dadurch entsteht beim ablöschen richtig feines Röstaroma.
5. Als nächstes lösche ich alles mit dem Wasser ab und löse somit den Bratensatz in der Pfanne. Jetzt gebe ich nur noch schnell das Ketchup, den Senf und die Paprikawürfel dazu, muss noch mit Salz und Pfeffer würzen und fertig.
6. Ähnlich wie bei Gulasch oder Chili con carne wird auch hier das Aroma

immer besser, um so länger alles in der Hitze bleibt. Man sollte nur darauf achten, dass die Sauce nicht zu dickflüssig wird und zu sehr einkocht.

7. Kurz vor dem Servieren gebe ich noch die in kleine Stücke gebrochenen Baconstreifen zurück in die Sauce und schneide Jalapenos klein. Während jetzt noch die Burgerbrötchen anrösten kommt der Käse in die Sauce und kann dort schön schmelzen. Einmal noch alles gleichmäßig verrühren und es kann endlich zusammengebaut werden.
8. Dazu nehme ich die Unterseite eines Buns, gebe die Sauce darauf, garniere mit den Jalapenos und schließe alles mit dem Bundeckel ab. OMG, ein absoluter Hochgenuß!

Viel Spaß beim Nachgrillen,

Euer Andy