Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Sloppy Joe Burger

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Sloppy Joe Burger

500 g Rinderhackfleisch (mager)

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Stück(e) Zwiebel klein (fein gewürfelt)

1 Stück(e) Paprika klein (fein gewürfelt)

2 Zehe(n) Knoblauchzehen (gehackt)

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

150 cl Tomaten (passiert)

2 Esslöffel Ketchup

2 Esslöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel Zucker (braun)

2 Teelöffel Don Enrico Taco Mix

2 Teelöffel Chipolte Sauce

1 Teelöffel Apfelessig

4 Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

4 Stück(e) Burger Buns

Butter (zum Rösten)

Sloppy Joe Burger

1.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch bei hoher Hitze kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist.

Zwiebel und Paprika hinzufügen und 4–5 min. mitbraten. Knoblauch etwa 30 Sekunden mitrösten. Tomatenmark einrühren und 1 min. anschwitzen.

Passierte Tomaten, Ketchup, Worcestershiresauce, Dijon-Senf, braunen Zucker, Taco Mix und Chipotle Hot Sauce zugeben.

Alles 10–15 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce dick und sämig ist. Zum Schluss den Apfelessig einrühren und mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas mehr Chipotle Hot Sauce abschmecken.

Die Burger-Buns in etwas Butter goldbraun rösten. Die Sloppy-Joe-Masse großzügig auf die unteren Bun-Hälften geben, optional Jalapeños darauf verteilen, Deckel aufsetzen und sofort servieren.

Dazu passt: Pommes oder Potato Wedges, Coleslaw, Gewürzgurken, Kartoffelchips