

Sloppy Joe – für mich ein typisch kanadisches Gericht

Neben den ganzen tollen süßen Rezepten in der Weihnachtszeit gehört für mich auch mal was deftiges als Gegensatz dazu! Eines meiner Lieblingsessen wurde mit den Brötchenrezepten von Oliver noch besser, daher sind die Hamburger Buns hier eine sehr gute Grundlage, aber auch andere Brötchen eignen sich sehr gut!

Zutaten:

4 Brötchen nach Wahl

500g Hack (Schwein, Hühnchen, Rind...)

1 gehackte Zwiebel

1 grüne Paprika, in kleine Stücke

Eine Knoblauchzehe oder etwas Knoblauchpulver

1 TL Senf

200g Ketchup (oder auch 150g Ketchup und 50g BBQ-Sauce)

3 TL brauner Zucker

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Paprika- und Chilipulver, nach Bedarf zum Abschmecken

Bei Bedarf: etwas geriebenen Käse

Zubereitung:

Das Hack zusammen mit dem Knoblauch, den Zwiebel- und Paprikastückchen bei mittlerer Hitze anbraten, anschließend die Flüssigkeit etwas abschütten.

Dann den Ketchup, Senf und braunen Zucker unterrühren. Anschließend die Hitze reduzieren und für ca. 30min köcheln lassen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver, je nach Geschmack, abschmecken.

Das ganze dann auf die Brötchen aufteilen, etwas geriebenen Käse nach Wahl drüber und das Brötchen wie einen Burger zuklappen! Das Ganze ist eine kleine leckere Sauerei, aber sloppy heißt ja „schmuddelig, schmutzig, schlampig“

Lasst es euch schmecken!