



BIG MAC NUDELTOPF

aus dem Dutch Oven

Zutaten: (für 6 Personen)

- 1kg Hackfleisch gemischt
- 2 Zwiebeln
- Nach Belieben Knoblauch
- 200g Essiggurken
- 4EL Essiggurken Wasser
- 3EL Tomatenmark
- 3EL Tomatenketchup
- 3EL Mayonaise
- 3EL Senf (mittelscharf)
- 1,2 Liter Fleischbrühe
- 100ml Sahne
- 2 Dosen passierte Tomaten
- 400g Spiral Nudeln
- 200g geriebener Käse
- MC.ELLISDA'S BURGERMEISTER Gewürz

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Benutztes Equipment:

- Dutch Oven Pan (DOSQ) von BBQ-Toro
- Hockerkocher von BBQ-Toro



Zubereitung:

- Im heißen Dutch Oven mit etwas Öl das Hackfleisch krümelig anbraten (ggf. portionsweise)
- Hackfleisch mit dem Burgermeister Gewürz würzen
- Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind
- Tomatenmark hinzufügen und kurz mit abschmurgeln (ggf. Öl dazu geben)
- Mit der Brühe ablöschen.
- Die passierten Tomaten, sowie die Gurken mit Gurkenwasser dazugeben und alles vermengen.
- Sahne hinzu geben, sowie Ketchup, Mayo und Senf, dann wieder alles gut vermengen und durchrühren.
- Die ungekochten Nudeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze und gelegentlichem umrühren für 10 Minuten kochen lassen.
- Nach dieser Zeit den Dopf von der Hitzequelle entfernen. Käse dazugeben und mit untermischen bis dieser geschmolzen ist.
- Alles für weitere 5 Minuten fertig ziehen lassen.
- Fertig