



## **BBQ WRAPS**

### **Zutaten: (für 4 Wraps)**

- 350 g Hackfleisch
- 150g Weißkohl
- 1 große Tomate fein gewürfelt
- 4 Weizen Wraps
- 100g Käse gerieben
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 TL Tomatenmark
- Saft einer 1/2 Limette
- Petersilie
- n.B. Tabasco
- Schmand
- MC.ELLISDA'S Bohemian Rib Soße
- MC.ELLISDA'S Burgermeister Gewürz

### **Zubereitungszeit**

Ca. 30 Minuten

### **Benutztes Equipment:**

- Kugelgrill
- Deckel vom DO6 von BBQ Toro



### **Zubereitung:**

#### **Für die Soße:**

- In etwas Öl das Hackfleisch krümelig anbraten.
- Zwiebeln und Tomaten hinzugeben und mit andünsten.
- Mit dem Burgermeister Gewürz würzen und mit Limettensaft und Tabasco abschmecken
- Tomatmark kurz anrösten und alles vermengen
- Nach Belieben BBQ Soße hinzugeben und kurz köcheln lassen
- Petersilie untermengen

- Wraps mit Schmand bestreichen, dann den Weißkohl darüber verteilen.
- Hackfleisch BBQ-Soße darauf geben und mit Käse bestreuen
- Wraps einklappen oder einrollen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten
- Fertig