



BIG MAC PARTY SUPPE

Aus dem Dutch Oven

Zutaten (für 10-12 Personen)

- 2,5kg Rinderhackfleisch
- 2 Liter Brühe
- 800g Gewürzgurken
- 1kg Käse (gerieben)
- 5 Zwiebeln
- 350g Bacon gewürfelt
- 1 Tube Tomatenmark
- 2EL Senf
- 250ml Mayonaise
- 600ml Sahne
- n.B. Hackfleischgewürz

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 30 Stunden

Benutztes Equipment:

- DO9 von BBQ-TORO
- DOKING von BBQ-TORO



Zubereitung:

- Im heißen Dutch Oven das Hackfleisch portionsweise anbraten und wieder herausnehmen.
- Zwiebeln und Bacon anbraten
- Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten lassen.
- Hackfleisch wieder dazu geben
- Alles nach Belieben mit Hackfleischgewürz würzen, dann mit Sahne und Brühe aufgießen.
- Käse dazu geben und unter rühren schmelzen lassen.
- Mayonaise und Senf dazugeben und mit unterrühren.
- Alles für ca. 10 Minuten unter regelmäßigem rühren aufköcheln lassen.
- Zuletzt die Gewürzgurken mit untermengen.
- Fertig.