



BIG TASTY BACON TOPF

Aus dem Dutch Oven

Zutaten: für ca. 4- 6 Personen

- 1 kg Hackfleisch
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 300g Baconwürfel
- 400g geriebenen Käse
- 200ml Ketchup
- 200ml Majo
- 100ml Senf
- Nach Belieben Flüssigrauch Aroma
- 400g beliebige Nudeln
- 750ml Fleischbrühe
- n.B. Burgermeister Gewürz oder jedes andere Hackfleischgewürz

Zubereitungszeit

Ca. 45 Minuten

Benutztes

Equipment:

- DO6 von BBQ Toro
- Gasgrill



Zubereitung:

- Aus Ketchup, Majo, Senf und dem Flüssigrauch eine „Big Tasty“ Soße anrühren. Hierbei darauf achten das ihr euren persönlichen Geschmack bezüglich des Flüssigrauches findet.
- Im heißen Dutch Oven die Baconwürfel schön braun anbraten lassen, danach wieder kurz herausnehmen.
- Hackfleisch (gerne auch portionsweise) im Dutch Oven anbraten bis dieses schön krümelig ist.
- Das Hackfleisch jetzt mit meinem Burgermeister Gewürz großzügig würzen.
- Bacon wieder hinzugeben.
- Jetzt die Tomaten, Brühe und die angerührte Big Tasty Soße hinzufügen und alles gründlich vermengen.
- Kurz warten bis alles leicht aufköchelt, dann die Nudeln hinzugeben. (Wichtig ist, das ihr der persönlichen Meinung seid, dass genügend Flüssigkeit für die Menge an Nudeln im Topf ist.)
- Alles solange auf leichter Flamme köcheln lassen, bis die Nudeln euren persönlichen Lieblings-Gargrad erreicht haben.
- Zuletzt ohne Hitzezufuhr den Käse untermengen und gut verrühren.