



# SLOPPY CHEESE DOG

## [Smokylip]

### ZUTATEN

- 6 Chili-Cheese-Würste
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 6 Hot Dog Buns
- 1 große Zwiebel
- 250g feriebener Käse
- Gewürz nach Wahl (Salz, Pfeffer, Paprika, Chili)
- 200 bis 250 ml BBQ-Sauce (Mississippi Original)
- 3 EL Ketchup
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- Das Hackfleisch in einer Gusspfanne mit Olivenöl anbraten. Es mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili oder einem Gewürz nach Wahl würzen. Dann die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten.
- Die Chili-Cheese-Bratwürste auf dem Grill braten, bis sie durch sind und eine schöne Bräune haben.
- In einer Schüssel die Mississippi BBQ-Sauce mit dem Ketchup vermischen und zu dem Gehackten dazugeben und kurz köcheln lassen.
- Hot Dog Buns aufschneiden und auf dem Grill erwärmen.
- Jetzt geht's schon ans Anrichten. Der Bun wird befüllt mit der Wurst, Sloppy Joe Masse und mit Käse verfeinert.