



Cheeseburger Bites mit Chili Cheese Sauce

by Joscha Bastians



Der Partysnack schlecht hin. Fingerfood für Jedermann.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Zum Vorheizen die Plancha in den Grill legen, die Brenner unter der Plancha auf mittlere Temperatur stellen und die anderen Brenner voll aufdrehen.
 - z.B. die Plancha an den linken Rand legen, die beiden Brenner darunter auf mittlere Stufe einstellen und die beiden rechten voll aufdrehen bei einem 4 Brenner
2. Einen Tortilla Fladen dünn mit Hackfleisch belegen, würzen und dünn mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Anschluss das Ganze eng aufrollen, mit einem scharfen Messer ca. 2cm dicke Scheiben runter schneiden und mit dem Spieß fixieren. Auf einen Spieß passen ca. 3 Röllchen.
3. Für die Käsesauce wird der Cheddar klein geschnitten, in den Dutch Oven gegeben, gewürzt und mit der Kondensmilch aufgegossen. Den Dutch Oven anschließend auf den Grill neben die Plancha stellen, damit der Käse schmelzen kann, dabei ab und zu verrühren, bis die Bites auch fertig sind.
4. Die Plancha mit etwas Öl oder Fetttrennspray benetzen und die Cheeseburger Bites darauf verteilen. Die Bites immer wieder drehen, damit sie von allen Seiten Röstaromen, also eine schöne Farbe bekommen. Nach ca. 10min sind die Bites dann auch schon servierfertig.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Plancha o. Gusseisenpfanne
- Messer
- Planchawender
- Mini Dutch Oven
- Holz -oder Edelstahlspieße
- Fetttrennspray

Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
150g	Schmelzkäse (z.B. Cheddar)
100ml	Kondensmilch
etwas	Gewürze nach Wahl z.B. Steak explosion
4	Tortilla Fladen
200g	Geriebener Cheddar
400g	Rinderhackfleisch
etwas	Gewürze nach Wahl z.B. Steak explosion

