

# Sloppy Joes Sauce - amerikansk kødsauce

Sloppy Joes er en typisk amerikansk kødsauce! Ja så er jeg på udflygt igen til the motherland of Barbecue, selvom det ikke handler om en typisk BBQ Opskrift. Sloppy Joes er en kødsauce som ligner lidt vores sauce bolognese.

## Sloppy Joes Oprindelse

Historien bag denne kødsauce rækker helt tilbage til 30'erne. Det er ikke helt klart hvem og hvor den første Sloppy Joes Sandwich blev serveret. Dog findes der en Bar ved samme navn på Key West. Andre historier peger mod Sioux City i Iowa, hvor en kok som hed Joe serveret denne slags sandwich i 30'erne for første gang.

Uanset hvor den kommer fra, er det fakt, at Sloppy Joe Sauce ikke er uden grund så populær. En rigtig god kødsauce passer ikke kun til nudler. Sloppy Joes er ganske enkelt et nemt og hurtigt ret. Som faktisk serveres som Sandwich i USA. Man kan endda købe det som færdigret på konservesdåser og en tilsvarende krydderiblanding til formålet i Amerika. Alt det er nok for mig til at jeg vil vise jer hvordan man laver den autentisk Sloppy Joes opskrift.

## Sloppy Joes

*til 5 portioner.*

*forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 45 min.*



Sloppy Joes Kødsauce

## Ingredienser til 5 portioner

- 500g hakket oksekød
- 400g hakkede tomater
- 100ml Heinz ketchup
- 2 små løg
- 1 fed hvidløg
- 1 grøn peberfrugt
- 3 spsk. brun farin
- 1 spsk. lurpak
- 2 spsk. Worcester Sauce
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. [Danish BBQ Steak Seasoner](#) "salt"
- 1/2 tsk. [Dansih BBQ Steak Crust](#) "pebermix"
- 1spsk. [Danish BBQ Greeek Style](#)

## Fremgangsmåde Sloppy Joes kødsauce

Vi starter med vores hakkede tomater hvis de er købt på dåse, skal dennes væske

indhold lige halveres. Derefter finhakker du dine 2 løg og din hvidløg. Derefter gælder det at terne din peberfrugt. Det hele kommer du sammen i en skål.

1. Nu går vi igang med at varme vores støbejernspande op på grillen. Jeg benyttede Sizzelzonen på min [\*Napoleon Prestige Pro 500\\*\*](#) Ellers kan man også fint gøre det ved direkte varme hen over en brænder ind i grillen.
2. Når din støbejernspande er godt varm kommer du dit hakket oksekød i panden og svitser det af.



Støbejernspande på Napoleon Sizzelzone med hakket oksekød

3. Derefter kommer du alle ingredienser i din Støbejernspanden.



Sloppy Joes Ingredienser på Sizzelzone i Støbejernspande

4. Nu skal det hele blandes og det skal du blive ved med de næste 15 minutter.



Sloppy Joes

5. Så er det på tid til at stille panden ind i grillen i ca. 20 minutter ved 180-200 grader indirekte varme. Så det helle kan stille roligt koge sammen.



Sloppy Joe ved indirekte varme

6. Det er vigtigt at du tjekker din kødsauce løbende, her vender du det hele en gang, så den ikke brænder på.



Sloppy Joes - Amerikansk Kødsauce

Når saucen har den ønskede konsistens er den klar til servering. I USA bliver den for det meste serveret i en burgerbolle, i givende fald skal kødsaucen være nogle tykker.

Sloppy Joes kan man hurtigt tilberede og smager fantastisk. det er ideal som appetizer når man holder grillfest. Den kan fks. serveres mellem to Sliders Buns.

**[Sloppy Joes Burger - Sandwich med Kødsauce & Cheddar ost](#)**



### ***Sloppy Joes Burger!***

“Sjuskde Joe” betyder Sloppy Joes hvis man helt groft oversætter det fra det amerikanske. Det handler her om nemt madlavning, som er billigt og mætter. Den bliver også ofte serveret som “BarFood”.... [Læs Mere...](#)

### **Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:**

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- **Traeger Støbejernspande fks.:** [Homeshop.dk\\*](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).