This recipe is actually something I hear a lot of people disagree about. Since I was a child, this is the recipe I ate and loved.

Ingredients

Ground beef – about 1lbs

Onions – the amount you like

Nutmeg

Chicken broth

Ketchup

Buns of choice – hot dog, hamburger

Preparation

Because my SO don’t like onions -but having no other choices than to eat them because I put them in almost all of my recipes- I chopped them really small and placed them in the pan first so they are really well cooked.

1. Place your onion and ground beef in the pan with you choice of butter/olive oil etc. You can add salt and pepper to the mix to give them some flavor. I like adding steak spices and garlic powder.

2. While the beef and the onions are cooking on medium-high, with your spoon or spatula break the meat into small pieces for them to fit into the bread. Cooking time should be 10 minutes depending on the quantity of meat you put in.

3. Once the meat is all cooked and you’ve made it into small pieces add the chicken broth. I added about 1 table spoon and tasted until the desired saltiness I liked.

4. Add the nutmeg small dose by small dose until your meat taste a little. Remember that nutmeg has a strong taste so do not put a lot at once.

5. Add ketchup. Add enough to cover partially all the beef or until the taste is similar to what you like. Let sit for another 5 minutes for the ketchup to cook a little.

For the people that doesn’t like ketchup don’t put some in, you can always add ketchup into your own bun. That was you can add mustard, mayonnaise, or other condiments. Serve in your bun with fries, salad or anything you like.

Version Française

Cette recette est l’une dont j’ai entendu beaucoup d’opinions différent! Il y a plusieurs manière de la faire, mais depuis que je suis jeune, cette recette-ci est celle que j’adore!

Ingrédients

Boeuf haché – environ une 1lbs

Oignon – quantité voulu

Muscade

Bouillon de poulet – environ 1 a 2 c. table

Ketchup

Préparation

Puisque mon autre moitié n’aime pas les oignons, mais n’a pas le choix d’en manger puisque j’en mets dans presque tout ce que je cuisine, je les coupent finement et les fait cuire avant la viande pour être certaine qu’ils sont bien cuit.

1. Mettre les oignons et le bœuf haché dans une poêle avec votre gras de cuisson préféré beurre/huile d’olive, etc. Vous pouvez rajouter sel et poivre au mélange pour plus de goût. J’aime ajouter des épices à steak et de de la poudre d’ail.

2. Pendant la cuisson à feu moyen-vif, avec votre cuillère de bois ou votre spatule défaire en petit morceau la viande pour qu’elle puisse mieux s’inséré dans les pains. Le temps de cuisson devrait durer environ 10 minutes dépendamment de la quantité de viande mise.

3. Une fois que la viande est bien cuite et que vous l’avez bien séparé en petit morceau, ajouter la base de poulet. Environ une cuillère à table au début, et ensuite rajouter petit peu par petit jusqu’à ce que le goût soit satisfait. Ne doit pas être trop salé.

4. Ajouter la muscade à petite dose jusqu’à ce que toute la viande goute un petit peu. Rappelez-vous que la muscade a un goût très prononcé il faut donc faire attention lorsqu’on en rajoute.

5. Ajouter le ketchup jusqu’à ce que le bœuf soit couvert partiellement ou jusqu’à ce que le goût vous plaise. Laisser sur le rond pendant 5 minutes pour que le ketchup cuise.

Pour les gens qui n’aiment pas le ketchup n’en mettez pas, vous pouvez toujours en ajouter par après dans votre assiette. De cette façon vous pouvez ajouter d’autres condiments tel la moutarde, la mayonnaise, etc. Servir dans votre pain avec des frites, une salade ou autre accompagnement.