



Ananas BBQ Burger

Für die Patties:

500 g mageres Rinderhackfleisch

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel Paprikapulver

Salz, Pfeffer

1 kleine Schalotte

Für den Belag:

4 Scheibe(n) frische Ananas (ca. 1 cm dick)

4 Blatt Römervalat oder Rucola

1 Tomate, in Scheiben geschnitten

0.5 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

4 Vollkorn Burgerbrötchen

4 Esslöffel Don Enrico Light* BBQ Sauce

Ananas BBQ Burger

1.

Für die Patties Rinderhack mit Senf, Paprikapulver, fein gehackter Schalotte, Salz & Pfeffer vermengen. Zu 4

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

flachen, gleich großen Patties formen. Im Kühlschrank 20–30 min. ruhen lassen.

Grill auf mittlere bis hohe Hitze bringen. Ananasscheiben 2–3 min. pro Seite grillen, bis sie schöne Grillstreifen haben und leicht karamellisieren.

Patties auf den heißen Grill legen, ca. 3–4 min. pro Seite (je nach Dicke & gewünschtem Gargrad). In der letzten Minute mit der BBQ-Sauce bestreichen (glasieren lassen).

Burgerbrötchen halbieren, Innenseiten kurz auf dem Grill rösten.

Untere Brötchenhälfte mit etwas BBQ-Sauce bestreichen. Salatblatt, Patty, gegrillte Ananas, Tomate und Zwiebelringe schichten. Obere Brötchenhälfte drauf – fertig!