



## Tropical Crispy Chicken Burger

🕒 Zubereitungszeit: 15 Minuten    📊 Schwierigkeit: Leicht

---

### Zutaten für 4 Personen

700 g Hühnerkeule, faschiert  
Salz  
Chili flakes  
Pfeffer schwarz, aus der Mühle  
Abrieb einer halben Zitrone, unbehandelt  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Ketchup  
4 Dinkel Burger Buns  
8 Scheiben Rupp Big Toast  
50 g Cornflakes, ohne Zucker  
4 Scheiben Ananas, frisch oder aus der Dose  
1 Zwiebel rot, in feine Scheiben geschnitten  
Salatblätter zum garnieren

### Zubereitung

Fleisch mit Salz, Chili flakes, schwarzem Pfeffer und Zitronenschale kräftig würzen und mit Hilfe einer Burger Presse Patties formen.

Patties von beiden Seiten grillen bis sie gar sind.

Währenddessen Mayonnaise und Ketchup miteinander verrühren.

Die Buns auf den Schnittflächen am Grill rösten.

Die Ananasscheiben von einer Seite kurz grillen.

Patties mit je zwei Scheiben Rupp Big Toast belegen und bei indirekter Hitze ziehen lassen bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Buns mit der Mayonnaise – Ketchup Mischung auf den Schnittflächen bestreichen und in die Cornflakes drücken.

Mit Salat, Ananas, Fleisch und Zwiebeln belegen.