



Tropical Crispy Chicken Burger



15 Minuten



easy cheesy

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 Cheddar Chili
50 g	Cornflakes, ohne Zucker
4 Scheiben	Ananas, frisch oder aus der Dose
1	Zwiebel rot, in feine Scheiben geschnitten
	Salatblätter zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Fleisch mit Salz, Chili flakes, schwarzem Pfeffer und Zitronenschale kräftig würzen und mit Hilfe einer Burger Presse Patties formen.
- 2 Patties von beiden Seiten grillen bis sie gar sind.
- 3 Währenddessen Mayonnaise und Ketchup miteinander verrühren.
- 4 Die Buns auf den Schnittflächen am Grill rösten.
- 5 Die Ananasscheiben von einer Seite kurz grillen.
- 6 Patties mit je zwei Scheiben Rupp Cheddar Chili belegen und bei indirekter Hitze ziehen lassen bis der Käse leicht geschmolzen ist.
- 7 Buns mit der Mayonnaise – Ketchup Mischung auf den Schnittflächen bestreichen und in die Cornflakes drücken.
- 8 Mit Salat, Ananas, Fleisch und Zwiebeln belegen.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter

www.rupp.at/rezepte