



Chicken Schmiede Bacon Burger mit Ananas

4 WIESENHOF Chicken Schmiede Big
Burger
4 Scheiben WIESENHOF Geflügel Bacon
3 EL saure Sahne
4 EL Mayonnaise
2 TL Chiliketchup
2 TL Currypulver
Saft von 1/2 Limette
Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 g Kopf Romanasalat
1 Bund Koriander
4 Scheiben frische Ananas
2 EL flüssiger Honig
4 Burgerbrötchen
Aluschalen

Schritt 1

Saure Sahne mit Mayonnaise, Chiliketchup und Currypulver glattrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Korianderblättchen abzupfen und hacken.

Schritt 3

Burger Patties von beiden Seiten grillen. Ananasscheiben mit Honig bestreichen und ebenso wie die Baconstreifen auf Aluschalen grillen. Burgerbrötchen halbieren, auf dem Grill kurz anrösten.

Schritt 4

Brötchenunterseiten mit je einem Teelöffel Chili-Curry-Mayonnaise bestreichen und mit Salat belegen. Burger Patty, Ananas und Bacon daraufgeben. Mit Chili-Curry-Mayonnaise beträufeln und Koriander darüber streuen. Brötchendeckel auflegen und servieren.