



American Style Bacon Cheeseburger

MIT ANANAS UND LAUCHCREMETOPPING

- 1 Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden. Eine gusseiserne Pfanne erhitzen, Olivenöl, Zwiebeln und Butter hinzufügen und glasig andünsten. Den Lauch hinzugeben und 5-6 Minuten mit dünsten. Salz hinzugeben und mit dem Essig ablöschen. Sahne und Käse hinzufügen und bei indirekter Hitze ziehen lassen.
- 2 Die Burgerpatties, Ananasscheiben und den Bacon von beiden Seiten grillen. Die Patties mit den Ananasscheiben und einer Scheibe Cheddar belegen. Die Patties auf indirekte Hitze geben, damit der Käse schmelzen kann. Die Burgerbuns halbieren und anrösten.
- 3 Den Burger mit etwas Chili-Ketchup, Lauchgemüse, dem Patty und noch einem weiteren Löffel Lauch belegen und servieren.



Zutaten

für 2 Personen

US Beef Patties je. 200 g	2
Scheiben Burger-Bacon „American Style“	3-4
Cheddar	2 Scheiben
Ananas	2 Scheiben
Burger Buns	2
Chili Tomato Ketchup	2-3 EL
Olivenöl	1 EL
Butter	100 g
mittlere Zwiebel	1
kleine Stangen Lauch	2
Weißweinessig	80 ml
geriebener Käse	150 g
Sahne	150 ml
Salz	
Pfeffer	



**JETZT
ZUBEREITUNGSVIDEO
ANSEHEN**

