



BIG KAHUNA MINI BURGER

- 1** Die Burger Pattys in eine Schüssel geben und mit der Teriyaki-sauce übergießen und etwa 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2** Die Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und vermengen.
- 3** Einen Grill auf indirekte und direkte Hitze vorbereiten und die Patties bei direkter Hitze 2-3 Min. von jeder Seite grillen. Parallel die Ananasscheiben grillen und auf dem Patty platzieren. Mit dem Käse bedecken und auf den indirekten Teil des Grills ziehen.
- 4** Den Bacon kross grillen und die Sauce in einer kleinen Pfanne einmal aufkochen.
- 5** Die Buns halbieren und auf direkter Hitze kurz anrösten.
- 6** Den Burger zusammen mit Salat und Tomate zu einem Burger zusammenbauen und servieren.

ZUTATEN

für 4 Personen

4	Mini Wagyu Steak-Burger Pattys
4	Burger Buns
4	Ananasscheiben
4	Scheiben Käse
	etwas Salat
4	Tomatenscheiben
6	Scheiben Bacon
150ml	Teriyakisauce

Für die Sauce:

6EL	Ketchup
2EL	Mayo
1EL	Senf
1	Schuss Sojasauce
1	Schuss Teriyakisauce
4EL	Worcester-Sauce
	eine Prise Chili
	Salz und Pfeffer



**JETZT
ZUBEREITUNGSVIDEO
ANSEHEN**

