



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 Pattie platzieren. Mit dem Käse bedecken
- 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
- 150 ml Teriyakisauce

Für die Sauce:

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



**JETZT
ZUBEREITUNGSVIDEO
ANSEHEN**



Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns kostenfrei an: 0800/6978325 | www.gourmetfleisch.de