



Hawaii-Burger

Zutaten:

100g Faschiertes pro Patty
1 Ei pro 400-500g Fleisch
Burger Buns
Speck (etwa 2 Scheiben pro Burger)
Ananas (1 Scheibe pro Burger)
Ländle Rahmkäse (nach Belieben,
denn „there's no such thing as too
much cheese!“)

Für die **Cocktailsauce**:

7 EL Ketchup
1 Becher Ländle Sauerrahm
2 EL Cognac
Salz, Pfeffer
etwas Mayo nach Belieben

Das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen und für die bessere Stabilität der Patties pro 1/2kg Fleisch ein Ei untermischen.

Anschließend Patties formen und in der Pfanne braten (oder im Sommer gerne auch am Grill grillen). Die Burgerbuns toasten und die Speckscheiben ebenfalls knusprig in der Pfanne braten.

Dann die Ananas schälen und den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Die Ananasscheiben dann in der Pfanne mit Pfeffer karamellisieren.

Die Ananasscheiben wieder aus der Pfanne nehmen und gemeinsam mit den Buns und dem Speck warm stellen. Anschließend dürfen die Patties wieder in die Pfanne und werden mit einer schön großen Portion Ländle Rahmkäse belegt.

Den Deckel auf die Pfanne geben und warten bis der Käse geschmolzen ist. Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun müsst ihr Patties, Ananas, Speck, Sauce und Buns nur noch zu einem Burger bauen und dann einfach nur noch genießen...

Als Beilage eignen sich perfekt selbstgemachte Pommes oder Wedges, sowie die tiefgekühlten Alternativen wenn's schnell gehen muss...!

Rezept unserer Foodblogger:
www.blondiebrownies.com