

Beef-Ananas-Burger

Für 2 Personen:

2 Burger Buns	4 EL Zucker	1/2 Ananas
1/2 rote Zwiebel	1/2 Chilischote	1/2 Knoblauchzehe
1 Msp. Salz	1 Spur Weißweinessig	240 g Schweinenacken
1 Msp. Fleischgewürz	4 EL Teriyaki-Barbecuesauce	1 Spur Apfelsaft
2 EL Bratöl	1 EL Butter	1 Avocado

Zucker in eine Pfanne geben, erhitzen und ca. 4 Minuten karamellisieren lassen. In der Zwischenzeit die Ananas schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und dann zum Karamell in die Pfanne geben. Kurz schwenken und für weitere 3 Minuten karamellisieren lassen.

Währenddessen rote Zwiebel in dünne Streifen, Chili mit kernen in Ringe und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Alles zur Ananas in die Pfanne geben und vermengen. Mit Salz würzen und mit Weißweinessig ablöschen. Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten weiter einkochen lassen. Schweinenacken-Scheiben in dünne Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit Fleischgewürz würzen und mit Teriyaki-Barbecuesauce bestreichen. 1 Minute marinieren lassen.

Apfelsaft zur Ananas geben und für weitere 3 Minuten einkochen.

In der Zwischenzeit Bratöl in einer Grillpfanne erhitzen und den marinierten Schweinenacken für jeweils 1 Minute von beiden Seiten scharf darin anbraten. Butter zum Fleisch in die Pfanne geben und nochmals darin wenden, bis es gar ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Avocado schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Untere Burgerbrötchen-Hälften auf Teller geben, mit Teriyaki-Barbecuesauce bestreichen, in Schichten das Ananas-Relish, die Avocado und den gegrillten Schweinenacken darauf anrichten. Einen Klecks Teriyaki-Barbecuesauce on top geben und mit den oberen Burgerbrötchen-Hälften verschließen.

Steffen Henssler am 31. März 2022