



ASIA-BURGER

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
4 EL Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
2 EL Mayonnaise
2 EL Aunt Berthas Chili-Knoblauch-Sauce
1-2 EL Sojasauce
2 EL Ananas-Stückchen (aus der Dose)
4 Hamburger Brötchen (Buns)
4 Salatblätter
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr klein würfeln. Mit Ketchup und Mayonnaise vermischen, etwas ziehen lassen. Das Fleisch sehr fein schneiden. Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Sojasauce würzen, weiter garen. Jetzt die Chili-Knoblauchsauce und die Ananas-Stückchen mit etwas Ananassaft dazu geben. Alles etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Hamburger-Brötchen kurz im Backofen anrösten und dann jeweils auf einen Teller geben. Mit dem Ketchup-Mayonnaise-Zwiebelgemisch bestreichen, Ein Salatblatt darauf legen. Jetzt $\frac{1}{4}$ des Fleisches auf das Salatblatt geben und mit dem Deckel des Brötchens abdecken. Schnell servieren.