BURGER

GARNELENBURGER *mit krossen Speckstreifen*

ZUTATEN

- 1 kg rohe Garnelen (Art.-Nr. 980210)
- 200 g Mais
- 2 rote Zwiebeln in Würfeln
- 3 Eier
- 250 g Paniermehl
- Meersalz
- Chilipulver
- 200 g Bacon (in feine Streifen geschnitten)
- 50 g frischer Koriander
- Burgerbrötchen
- Salat
- Tomate
- Zwiebel
- Cocktailsauce

ZUBEREITUNG

Die geschälten Garnelen mit dem Messer in grobe Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten für den Pattie (Mais, rote Zwiebel, Eier, Paniermehl, Meersalz, Chilipulver, Bacon und Koriander) mischen, und in 10 dünne, mit 10 cm Durchmesser große Patties formen und auf dem Grill braten.

Die untere Hälfte des Burgerbrötchens mit Cocktailsauce bestreichen, etwas Salat und im Anschluss den Garnelenburger darauf legen.

Danach Tomate und Zwiebel auf den Garnelenburger legen und auch die obere Brötchenhälfte mit Cocktailsauce bestreichen.

Nach Belieben kann noch etwas mit Salz & Pfeffer nachgewürzt oder eine Scheibe Käse ergänzt werden.