



JALAPEÑO BURGER

AUS DEM AIRFRYER



ZUBEREITUNG
20 Minuten



GAREN (AIRFRYER)
12–14 Minuten



SCHWIERIGKEIT
Einfach



PORTIONEN
4 Burger

ZUTATEN

FÜR DIE BURGER

- 4 Haché Burger Patties (Fleischer & der Koch)
- 4 Brioche Burger Buns
- 8 Scheiben Cheddar
- 8 Scheiben Bacon
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Rucola (optional)
- 4–6 Jalapeños (frisch oder eingelegt)

FÜR DIE JALAPEÑO-CHEDDAR-SAUCE

- 200 g Mayonnaise
- 3–4 eingelegte Jalapeños
- 100 g Cheddar (fein gerieben)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Honig
- 1 TL Limettensaft
- etwas Salz & Pfeffer

ZUM TOPPEN (OPTIONAL)

- Röstzwiebeln
- zusätzliche Jalapeño-Scheiben

ZUBEREITUNG

1

Jalapeño-Cheddar-Sauce mixen

Jalapeños, Mayonnaise, Cheddar, die 2 Knoblauchzehen, Honig und Limettensaft in einen Mixer geben und zu einer cremigen Sauce mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz kalt stellen.

2

Bacon knusprig braten

Den Bacon in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier ablegen.

3

Patties im Airfryer garen

Die Haché Burger Patties im Airfryer bei 200 °C für ca. 12–14 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. In den letzten 2 Minuten je eine Scheibe Cheddar auflegen, damit sie schön schmilzt.

4

Buns anrösten

Die Brioche Buns halbieren und mit der Schnittfläche kurz im Airfryer bei 180 °C für 2–3 Minuten leicht anrösten, bis sie goldbraun sind.

5

Burger zusammenbauen

Unterseite des Buns mit der Jalapeño-Cheddar-Sauce bestreichen, etwas Rucola darauflegen, das Haché Patty mit geschmolzenem Cheddar, knusprigem Bacon, roten Zwiebelringen und Jalapeño-Scheiben belegen. Nach Belieben mit Röstzwiebeln toppen und den Deckel mit etwas Sauce bestreichen.

