

## Auf die Faust - Bifanas Burger

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Burger

2 Potato Buns  
360 g Schweinefilet  
1 Möhre  
1/4 Rettich  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
4 Zwiebeln  
30 ml Piri Piri Sauce  
2 Teelöffel Paprikamark  
2 Esslöffel Weißweinessig  
150 ml Weißwein  
3 Lorbeerblätter  
4 Esslöffel Mayonnaise  
50 g Cheddar  
Salz, Pfeffer, Zucker

**Besonderes Zubehör**  
Grillpfanne

überlassen. Zu Hause angekommen, fügst du alle Zutaten zu einem kleinen Gesamtkunstwerk zusammen.

Bifanas sind ein sehr beliebtes Streetfood in Portugal. Dünne gegrillte Schweinefilets, die in einer scharfen Piri Piri Sauce warmgehalten werden, bis sie zusammen mit leckeren Röstzwiebeln zwischen ein fluffiges Brötchen an den Mann oder die Frau gebracht werden. Willst du dem Ganzen noch die Krone aufsetzen? Dann staple noch gegrillte Aubergine und Zucchini, Möhren, Rettich Salat und zartschmelzenden Cheddar zwischen die Buns. Salatmayonnaise gibt deinem Bifanas Deluxe Burger den letzten Schliff. Wenn du möchtest kannst du den portugiesischen Koloss auch noch in die Piri Piri Sauce dippen. Oh wie schön ist Portugal!

- 1 -

Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Einzelne Abschnitte zwischen 2 Stücke Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen oder einer schweren Bratpfanne dünn klopfen.

- 2 -

Rettich und Möhre grob raspeln, in ein feines Sieb geben und mit 2 TL Salz und 1 TL Zucker bestreuen. Sieb auf eine Schüssel setzen und kalt stellen.

- 3 -

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Pfanne mit einem Schuss Öl und den Zwiebeln auf niedriger Hitze langsam ca. 30 Minuten knusprig rösten.

- 4 -

Grill auf indirekte Hitze von 180 °C einregeln.

- 5 -

Hast du schon mal einen saftigen Bifanas Burger gegessen? Nein? Na dann wird es allerhöchste Zeit. Lass das Rinderhack beim Metzger ausnahmsweise einmal links liegen und greife zu einem Schweinefilet. Ob das Durok, Mangaliza oder einfach das Filet im Angebot ist, bleibt dir

## Auf die Faust - Bifanas Burger

Piri Piri Sauce, Paprikamark, Weißwein, Essig und zerbröselte Lorbeerblätter in einen kleinen Topf geben. Mit 50 ml Wasser auffüllen und einmal aufkochen lassen. Auf kleinste Flamme stellen.

- 6 -

Aubergine und Zucchini in dünne Streifen schneiden, auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 20 Minuten auf den Grill in die indirekte Zone stellen, bis das Gemüse weich und braun ist.

- 7 -

Grill heiß werden lassen. Schweinesteaks von beiden Seiten ca. 5 Minuten kross anbraten. In den Topf mit der Sauce zum Warmhalten geben.

- 8 -

Burgerhälften in der Grillpfanne kurz anrösten und mit Mayonnaise bestreichen. Rettich-Möhren-Salat mit der Hand ausdrücken und auf den Brötchenboden geben. Grillgemüse, Schweinesteaks, 2 EL von der Piri Piri Sauce, Cheddar und Röstzwiebeln darauf stapeln. Deckel aufsetzen.