



Big Kahuna Burger

aus dem Kultfilm Pulp Fiction

Das Hackfleisch zu 4 Rohlingen formen (dazu benutze ich immer eine spanische Keramikform für Crema Katalana, andere bevorzugen den Hohlraum des Deckels eines Einmachglases). Die geformten Rohlinge (bei mir ca. 250 g pro Stück) mit der Teriyakisauce beträufeln (gibts im Asiashop bzw. in vielen Supermärkten bei den diversen Asiasößchen). Einwirken lassen und ggf. etwas mit den Händen auf beiden Seiten verteilen.

Nun die Burger grillen oder in der Pfanne auf mittlerer bis großer Flamme anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Burger und die Zwiebelscheiben kurz in der Pfanne weiter braten. Wenn die Zwiebeln Farbe genommen haben und weich sind, die Spezialsauce (siehe unten) auf den Burgern verteilen und bei schwacher Hitze abgedeckt durchziehen lassen. Die Burger sollen innen möglichst noch schön saftig, außen jedoch nicht zu knusprig sein.

Die Brötchen aufschneiden und die Schnittfläche kurz grillen (im Backofen).

Belegt wird folgendermaßen: Brötchenunterseite, Salatblatt, Burger mit Spezialsauce und Zwiebeln, Goudascheibe, Tomate, Ananas, Brötchenoberseite (manche servieren auch "faced up" - also den Brötchendeckel einfach mit der Schnittfläche nach oben daneben gelegt).

Spezialsauce:

Ketchup, Zucker (mit "Tasse" ist ein US-Cupmaß gemeint) und Senf in einem Topf bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist.

P.S. kleiner Tipp: "Durotschka" hat ein sehr gutes Rezept für "Brötchen für Hamburger" eingestellt, das ich nur empfehlen kann.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: ca. 1.070



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rinderhackfleisch

3 EL Teriyakisauce

4 Scheibe/n Ananas

4 Scheibe/n Gouda

4 Burgerbrötchen

1 Tasse Zucker, braun

1 Tasse Tomatenketchup

3 EL Senf

1 Zwiebel(n)

1 Tomate(n), in Scheiben

Salat

Salz und Pfeffer

Verfasser: buhla-tom