

Big Kahuna Burger: So machst du den Klassiker aus Pulp Fiction

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

450 g Rinderhack
2 Esslöffel Teriyaki-Sauce
1 Esslöffel Grillgewürz
1 Ananas
4 Scheiben Bacon
4 Scheiben Cheddar
1 Teelöffel Sriracha
1 Handvoll Petersilie
2 Esslöffel Mayonnaise
4 Burgerbrötchen

und mit Mayonnaise, Ananas, Cheddar-Patties und Bacon belegen.

Wenn schon Burger, dann der Big Kahuna Burger - vom Grill, mit einer ordentlichen Portion Speck, zartschmelzendem Käse und einer feurig-scharfen Petersilien-Mayonnaise. Ebenfalls nicht zu vergessen - würzige Rinderhack-Patties und goldbraun gegrillte Ananas. Genauso wie es sich für einen echten Klassiker gehört. Quentin Tarantino sei Dank.

- 1 -

Hackfleisch mit Teriyaki-Sauce und Grillgewürz mischen, zu Patties formen.

- 2 -

Ananas in 4 Ringe schneiden, Petersilie grob hacken. Mayonnaise mit Sriracha und Petersilie verrühren.

- 3 -

Patties, Bacon und Ananas auf den Grill geben. Patties medium grillen und Cheddar darauf schmelzen lassen. Bacon knusprig und Ananas goldbraun grillen.

- 4 -

Burgerbrötchen aufschneiden, kurz auf den Grill legen