

Big Pulp Kahuna Burger

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für den Burger

2 Brioche Buns
480 g frisches Rinderhack
2 Teelöffel helle Misopaste
8 dicke Scheiben Bacon
100 ml Ketchup
4 Esslöffel Teriyaki Sauce
100 ml Mayonnaise
4 Scheiben Chester-Käse
Meersalz, Pfeffer

Für das Ananas Chutney

1/2 Ananas
2 grüne Chilischoten
3 Esslöffel Rohrzucker
2 rote Zwiebeln
50 Rotweinessig

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Gussplatte

Kahuna mit einer gegrillten Scheibe Ananas zwischen deine vor Vorfreude zitternden Finger kommt. Wahrscheinlich weil im Film beiläufig erwähnt wird, dass die fiktive Burgerkette Big Kahuna der neue hawaiianische Burgerladen in town sei. Ist eigentlich auch egal warum -- Ananas auf Burger is' immer geil! Trotzdem sieht der Cheeseburger in der Anfangsszene des Films ja ehrlich gesagt ziemlich schrumpelig und unappetitlich aus. Höchste Zeit für mich als Hardcore-Pulp-Fiction-Fan also, Tarantinos Meisterwerk mit einem wirklich geilen Burger zu ehren. Hätte Samuel L. Jackson aka Jules Winnfield dieses Moppet in der 1. Filmszene probiert, wär ihm der Aktenkoffer mit dem strahlend goldenen Inhalt höchstwahrscheinlich krass egal gewesen:

Ein fluffiges mit Miso-Mayo bestrichenes Brioche Bun umschließt eine ordentliche Portion süß-sauer-scharfes Ananas-Chutney, zwei saftige Patties mit Käse, dicke knusprige Baconscheiben und fruchtigen Teriyaki-Ketchup! Besser kann's nicht mehr werden? Da haste aber mal sowas von Recht! Also Grill anschmeißen, Burger basteln, eiskaltes Bier aufmachen und Pulp Fiction reinziehen!

- 1 -

Für das Chutney Ananas schälen, Strunk herausschneiden und Frucht in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, Chili entkernen und ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen mit Essig, Zucker und 2 EL Teriyaki Sauce in einem kleinen Topf einmal aufkochen und auf kleinster Flamme 5-10 Minuten einkochen. Im Anschluss komplett abkühlen lassen.

- 2 -

Grill auf hohe direkte und indirekte Hitze vorheizen lassen.

- 3 -

Big Kahuna ist mehr als Kult: Der Cheeseburger aus dem Movie-Klassiker "Pulp Fiction" ist ein absolutes Phänomen! In jedem Rezept liest man, dass ein Big

Big Pulp Kahuna Burger

Aus dem Hack 4 gleichgroße Patties formen. Mit dem Daumen vorsichtig bis zur Hälfte je ein Loch hineindrücken, damit sich die Bulette beim Grillen nicht verzieht.

- 4 -

Patties auf dem Grill ca. 4 Minuten scharf von allen Seiten grillen. Zeitgleich Bacon auf der Gussplatte knusprig grillen. Käse auf den Patties verteilen und diese zusammen mit Bacon und den aufgeschnittenen Buns auf die indirekte Zone des Grills legen. Patties bei geschlossenem Deckel auf gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen.

- 5 -

Mayonnaise und Misopaste verrühren. Ketchup und Teriyaki Sauce mischen.

- 6 -

Mayonnaise auf den Bunhälften verteilen. Ananas Chutney, Patties, Bacon und Teriyaki-Ketchup nach Belieben stapeln.