

Big Kahuna Burger

Zutaten

1 kg	Hackfleisch, vom Rind
3 EL	Sauce (Teriaky)
4 Scheibe/n	Ananas
4 Scheibe/n	Käse, Gouda
4	Brötchen (Hamburger-)
1 Tasse	Zucker, braun
1 Tasse	Tomatenketchup
3 EL	Senf
1	Zwiebel(n)
1	Tomate(n), in Scheiben
	Salat
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch zu 4 Rohlingen formen. Die geformten Rohlinge (bei mir ca. 250 g pro Stück) mit der Teriaky Sauce beträufeln. Das Ganze einwirken lassen und ggf. etwas mit den Händen auf beiden Seiten verteilen.

Nun die Burger grillen oder in der Pfanne bei mittlerer bis hoher Flamme anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach die Burger und die Zwiebelscheiben kurz in der Pfanne weiterbraten. Wenn die Zwiebeln Farbe genommen haben und weich sind, die Spezielsauce 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 angrillen.

Belegt wird folgendermaßen: Brötchenunterseite, Salatblatt, Burger mit Spezielsauce und Zwiebeln, Goudascheibe, Tomate, Ananas, Brötchenoberseite.

Spezielsauce

Ketchup, Zucker und Senf in einem Topf bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist.

