

Big Kahuna Burger

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhack vom Onglet	2 Brioche Burger Buns	2 Scheiben Ananas
1 Gemüsezwiebel	8 Blätter Eisbergsalat	1 Prise Cayennepfeffer
2 TL brauner Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

80 g Salatmayonnaise	1 EL Ananassaft	1 TL Honig-Senf
1 EL Ananaskonfitüre	1 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Tomate	4 Scheiben Cheddarkäse	2 EL Bohnen-Knoblauchsauce
50 g BBQ-Sauce	Salz	

Für den Burger:

Das Hackfleisch zu runden Patties formen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anrösten und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Ananasscheiben nochmals längs halbieren damit die Scheiben dünner werden. Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und Ananasscheiben hineinlegen. Mit etwas Wasser ablöschen, Ananas schwenken und Wasser verdampfen lassen bis Scheiben karamellisiert sind. Burger Buns in einer Pfanne mit Öl auf der Schnittseite knusprig anrösten. Danach die Patties in Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Immer wieder mit dem Bratensatz übergießen. Salat waschen und trockenschleudern. Blätter für den Burger passend zurechtzupfen.

Für die Ananas-Chili-Mayonnaise:

Mayonnaise mit Ananassaft, Senf und Konfitüre vermischen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Buns mit Ananas-Chili-Mayonnaise, Schwarze Bohnen-Knoblauchsauce und BBQ-Sauce bestreichen. Salatblätter darauf verteilen und Onglet-Patties darauf legen. Cheddar auf das heiße Fleisch legen damit er schmilzt. Ananas, Zwiebeln und Tomate auflegen. Mit Salz würzen und mit zweitem Bun abschließen.

Nelson Müller am 30. Juni 2023