



Rezept zum legendären „Big Kahuna Burger“ inklusive Spezi­alsauce

BIG KAHUNA BURGER

- 900 Gramm Rinderhack
- 4 EL Teriyaki Marinade (bestehend aus: Sojasauce, Sake/Sherry, Zucker, Ingwer und Gewürzen)
- 6 Scheiben Ananas
- 6 Scheiben milden Gouda
- 6 (süßliche) Burgerbrötchen
- Zum Belegen: Salatblätter, Tomatenscheiben, Zwiebelringe
- Außerdem: Burgergewürz, Salz, Pfeffer und Big Kahuna Spezi­alsauce (siehe Rezept)

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Burgergewürz abschmecken und zu 6 gleichgroßen Bällchen formen (je 150 Gramm). Bällchen flachdrücken (Geht am besten so: Hackbällchen zwischen zwei mit Frischhaltefolie belegten Küchenbrettchen zu Pads plattpressen, klebt dadurch nicht am Brett fest). Pads in einer großen Schüssel mit Teriyaki-Marinade marinieren. 20 Minuten einziehen lassen. Dann bei mittlerer/hocher Stufe grillen. Sauce hinzugeben, mit Burgerbrötchen, Ananas- (können auch gegrillt werden) und Käsescheiben, sowie Salatblättern, einer Tomatenscheibe und Zwiebelringen den Burger fertigstellen.

BIG KAHUNA SPEZIALSAUCE

- Ketchup und braunen Zucker zu gleichen Anteilen
- 1 EL Senf (Dijon oder gelben Senf)

Köcheln lassen bis Zucker geschmolzen ist und die Zutaten eine homogene Flüssigkeit bilden.

Dazu empfehlen wir Pommes frites mit Ketchup oder Big Kahuna Spezi­alsauce und als Getränk ausschließlich Sprite. Holländer dürfen den Burger oder die Pommes auch gerne in Majonnaise ertränken.

"Hhhmmm. This is a tasty burger!"