Big Kahuna Burger

Zutaten für 4 Burger

	Für die Spezialsoße
70 g brauner Zucker	mit
150 g Ketchup	und
3 EL Ananassaft	sowie
1 ½ EL scharfer Senf	in einem kleinen Topf verrühren und so lange unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat – beiseitestellen. Für die Pattys
520 g Rinderhack	mit
Salz und Pfeffer	
2 EL Ananassaft	
2 EL Spezialsoße	und
3 EL Teriaky-Sauce	vermischen, 4 Pattys daraus formen, eine kleine Vertiefung in die Mitte jedes Pattys drücken und für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit
1 Zwiebel	in dünne Scheiben schneiden und in
etwas Butter	goldbraun anbraten.
1 Tomate	in dünne Scheiben schneiden
4 Scheiben Gouda	bereitlegen
4 große Salatblätter	waschen und trockentupfen.
4 Scheiben Ananas (0,5 cm dick)	mit jeweils.
2 Scheiben Bacon	umwickeln. Die Pattys dünn mit Öl bestreichen. Pattys und Ananasscheiben über direkter starker Hitze von beiden Seiten 3 Minuten grillen. Die Pattys über indirekter Hitze, je nach Geschmack (medium oder durch), fertig grillen, die Ananasscheiben warmhalten. Kurz vor Bratende einen Kaffeelöffel Spezialsoße auf jedem Patty verteilen und ziehen lassen.
4 Burgerbrötchen	aufschneiden und goldbraun anrösten. Nun die Burger bauen: Brötchenboden, Salatblatt, Patty, Spezialsoße, Zwiebeln, Gouda, Tomate, Ananas, Spezialsoße, Brötchenoberseite

Das passt dazu: Pommes, Salat, ein kaltes Bier

Fleisch: Hackfleisch