

Burger a la Pulp-Fiction mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 400 g Rinderhack | 2 Hamburgerbrötchen, mit Sesam | 1 Zwiebel, groß |
| 1 Tomate, groß | 1 Eisbergsalat | 1 Baby-Ananas |
| 2 Scheiben Goudakäse, jung | 125 g Zucker, braun | 125 ml Tomatenketchup |
| 4 EL Teriyaki-Soße | 2 EL Dijon-Senf, nicht körnig | 2 EL Erdnussöl |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Hackfleisch zu zwei flachen Burgern formen, mit der Teriyaki-Soße beträufeln und einziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Tomaten enthäuten und in Scheiben schneiden. Den Tomatenketchup mit dem Zucker und dem Senf in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine einheitliche Soße entstanden ist. Eine Grillpfanne mit dem Erdnussöl einreiben, die Burger von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Burger herausnehmen und ruhen lassen. Die Zwiebelringe in der gleichen Pfanne anrösten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Einige Blätter vom Salat rupfen, waschen und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren die Burgerbrötchen aufschneiden, auf das Backofenrost legen und angrillen. Die Baby-Ananas schälen und in Ringe schneiden. Anschließend die Burger zusammensetzen, beginnend mit dem Salat, dem Fleisch, der Soße, den Zwiebelringen, den Goudascheiben, den Tomaten und Ananasscheiben.

Carsten Helfrich am 28. Januar 2010