



BIG KAHUNA BURGER

- 900 Gramm Rinderhack
- 4 EL Teriyaki Marinade (Sojasauce, Sake, Zucker, Ingwer und Gewürz)
- 6 Scheiben gegrillte Ananas
- 6 Scheiben milden Gouda
- 6 süßliche Burgerbrötchen
- Salatblätter, Tomatenscheiben, Zwiebelringe
- Burgergewürz, Salz, Pfeffer und Big Kahuna Spezialsauce

- * Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Burgergewürz abschmecken.
- * Zu 6 gleichgroßen 150 Gramm Bällchen formen.
- * Hackbällchen zwischen zwei mit Frischhaltefolie belegten Küchenbrettchen zu Pads pressen.

- * Pads in einer Schüssel mit Teriyaki-Marinade marinieren, 20 Minuten einziehen lassen.
- * Pads bei mittlerer/hocher Stufe grillen und Big Kahuna Spezialsauce hinzugeben.
- * Mit Burgerbrötchen, Ananas, Käsescheiben, sowie Salatblättern, einer Tomatenscheibe und Zwiebelringen anrichten.

BIG KAHUNA SPEZIALSAUCE

- Ketchup und braunen Zucker zu gleichen Teilen
 - 1 EL Dijon oder gelben Senf
- * Köcheln lassen bis der Zucker geschmolzen ist und sich eine homogene Flüssigkeit bilden.

Dazu empfehlen wir French Fries mit Ketchup und als Drink ausschließlich Sprite.

In Paris kannst du dir bei McDonald's Bier kaufen. Und weißt du, wie die einen Viertelfünder mit Käse in Paris nennen?

Die nennen ihn nicht einen Viertelfünder mit Käse?

Nein Mann, die haben das metrische System, die wissen gar nicht, was ein Viertelfünder ist.

Wie nennen die ihn?

Die nennen ihn 'Royal mit Käse'

Royal mit Käse?

So ist es!

Wie nennen die einen Big Mac?

Ein Big Mac ist ein Big Mac, aber die nennen ihn 'Le Big Mace'

Le Big Mace?

Wie nennen die einen Whopper?

Keine Ahnung, bei Burger King war ich nicht.

Weißt du, was die in Holland anstatt Ketchup auf die Pommes tun?

Was?

Mayonnaise!

Ihh, ist das eklig!

Hab ich selbst gesehen, Mann. Die ersäufen die in der Tunke.