



# Hawaii-Burger

## Fern ist der Pazifik

Alles, was irgendwie mit Ananas, Käse und Schinken zubereitet wird, benennt man gern nach der Pazifischen Inselkette. Dabei hat ein Hawaii-Toast mit Hawaii so viel zu tun, wie ein Zigeunerschnitzel mit Zigeunern. Als Erfinder des Hawaii-Toastes gilt übrigens der deutsche Fernsehkoch Clemens Wilmenrod. Bereits in den 50er Jahren soll er das Hawaii-Toast in Deutschland bekannt gemacht haben. Wir denken bei unserem Hawaii-Burger trotzdem an endlose Strände, meterhohe Palmen und braungebrannte Surfer.

### Tipp der Redaktion: Drei Produkte für die perfekten Burger

- [Die ultimative 4-fach BurgerPresse No. 1 von Moesta-BBQ](#)
- [Ankerkraut Burger Spice Gewürz für besonders leckere Hamburger](#)
- [Burger Unser: Das Standardwerk für wahre Liebhaber](#)

## Hawaii-Burger Zubereitung

- Die Burger-Patties bei direkter Hitze von jeder Seite zwei Minuten grillen und anschließend noch etwas ruhen lassen. Dabei den Käse schon auf die Patties legen, damit dieser leicht schmelzen kann. Den Bacon ebenfalls schön kross werden lassen. Die Ananasscheiben zwei Minuten grillen.
- Die Brötchenhälften mit BBQ-Sauce bestreichen. Mit Salatblatt, Burgerpatty und Ananas belegen. Den krossen Bacon oben auf drapieren. Die andere Brötchenhälfte obenauf und fertig ist unser Hawaii-Burger. Genussvolles Reinbeißen!

<https://www.bbqlove.de/grillrezepte/hawaii-burger/>



Rezept für  
**Grill-Anfänger**

Ideal für  
**4 Personen**

Vorbereitungszeit  
**ca. 10 Minuten**

Grillzeit  
**ca. 6 Minuten**

Geschmack  
**Fruchtig**

Grillgut  
**Rind**

## Zutaten

4

Personen

4	Burgerbrötchen
4	Burgerpatties
4	Salatblätter
4 Scheiben	Käse
8 Scheiben	Bacon
4 Scheiben	Ananas
Etwas	BBQ Sauce

Weitere leckere Grillrezepte  
[www.bbqlove.de](https://www.bbqlove.de)