

## Ananas-Frikadellen (auch als Pettis für Burger)

Zeit: ca. 30 Min. Portionen: 3-4 Rezeptnr.: 0232

### Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Dose Ananas Scheiben  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauchpulver  
nach Geschmack Don Marcos  
Carolina Mustard Rub

### Kleiner Tip:

Bacon  
Rum  
Butter  
BBQ Sauce



### Zubereitung:

Das Hackfleisch würzen und vermischen. Für ca. 2-3 Std. im Kühlschrank einwirken lassen.  
Nun 3 – 4 gleichgroße Bällchen formen.  
Jetzt nimmt man für jede Seite der Frikadelle eine Scheibe Ananas, diese legt man auf das Bällchen und drückt sie leicht drauf. Die Seiten der Frikadelle knetet man jetzt ein wenig um die Ananas, dasselbe macht man nun auch in der mitte. Das macht man nun auch auf der anderen Seite.  
Jetzt legt man die Frikadellen für ca. 30. Min bei Indirekter Hitze in den Grill. Zum Schluß nochmal ca. 3-4 min direkte Hitze von jeder Seite.

### Kleiner Tip:

Wer möchte kann diese dann noch mit Bacon ummanteln und nochmals bei indirekter Hitze Grillen bis der Bacon eine schöne Farbe angenommen hat. Evtl nochmal mit einer BBQ Sauce karamelisieren lassen.  
Oder einfach Baconscheiben Grillen und diese dann auf den Burger legen.

Für Burger kann man in einem Topf ein wenig Butter schmelzen und gibt den Ananassaft hinzu und verrührt dies. Lässt das ganze aufkochen und gibt ein wenig Rum hinzu. Das ganze läßt man jetzt einkochen bis es eine relativ zähflüssige Masse (Sauce) ergibt. Mit dieser Pinselt man dann die Frikadelle und die Buns ein.

## Ananas-Frikadellen