

Toast Hawaii

Toast, Schinken, Ananas und Scheiblettenkäse sind die Grundzutaten des Kult-Toasts. Erfunden wurde er 1955 vom ersten Fernsehkoch Deutschlands.

Zutaten

1 kleine Ananas
32 Specktranchen
40ml Hoisin-Sauce
1 EL Bratbutter
8 Toastbrotsscheiben
8 Scheiben Rauchkäse

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Die Ananas in Scheiben schneiden, schälen und den Strunk ausstechen. Die Ananasscheiben mit Hoisin-Sauce bestreichen und mit dem Speck umwickeln.
- 2 Ananas in der heissen Bratbutter goldbraun anbraten.
- 3 Die Toastscheiben mit Ananas belegen und die Käsescheiben darauf verteilen. Anschliessend im Backofen (Grillfunktion) bei 180°C etwa 10 Minuten überbacken.

Geschichte

Lange hiess es, der Schauspieler und Fernsehkoch Clemens Wilmenrod habe das Rezept erfunden.

Recherchen einer Historikerin in dieser Sache ergaben jedoch, dass Wilmenrod das Rezept von seinem Konkurrenten Hans Karl Adam geklaut hatte.

Was gut sein könnte, wenn man die Geschichte von Clemens Wilmenrod kennt, die voller Komik, Trickserei und Tragik ist.

