

# HALLOWEEN BURGER – VEGGIE BURGER MIT SCHWARZEN BURGER BUNS



Diese Burger sehen richtig gruselig aus! Der schwarze Burgerbun ist mit Lebensmittelfarbpaste eingefärbt. Dazu passt die rote Bete farblich und geschmacklich sehr gut. Der Grillkäse wird in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet und ergänzt den Burger geschmacklich. Selbst Fleischliebhaber Murat liebt den Veggie Burger. Die Buns können sehr gut eingefroren und bei Bedarf aufgetaut werden.



Zubereitungszeit

**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## ZUBEREITUNG BURGER BRÖTCHEN

Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verrühre sie mit dem Zucker. Decke die Hefemischung ab und lasse sie nach Belieben etwa 15 Minuten stehen. Rühre nun die Lebensmittelfarbpaste ein. Verrühre nun das Mehl mit der Hefemischung und den restlichen Zutaten und knete den Teig für mindestens 10 Minuten, so dass ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Fette die Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf zu einer Kugel. Fette die Schüssel, lege den Teig hinein und lass den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen. Stich etwa 80 g schwere Teiglinge ab und forme diese jeweils zu einer glatten Kugel, indem du sie mit den Händen schleifst. Setze die Teigkugel auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücke sie flach. Verwende etwas Mehl, damit der Teig nicht an der Hand klebt. Decke die Teiglinge ab und lass sie erneut 15 Minuten aufgehen. Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Teiglinge damit. Bestreue diese nach Belieben mit Sesam und backe die Burger Buns im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15-17 Minuten. Bestreiche sie nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter, decke sie ab und lass sie abkühlen. Nun kannst du die Burger Buns aufschneiden und nach Belieben auf den Grill legen oder auch einfrieren.

## ZUBEREITUNG ROTE BETE

Schäle die rote Bete und ziehe unbedingt vorher Einweghandschuhe an. Reibe die rote Bete fein oder schneide sie mithilfe des Spiralfix in Spiralen. Erhitze das Olivenöl in einer heißen Pfanne und brate die rote Bete darin für 4-5 Minuten an. Lösche sie mit dem Orangensaft ab und schmecke die rote Bete mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel ab.

## ZUBEREITUNG BURGERSOSSE

Hierfür verwende ich ein ganz frisches, zimmerwarmes Eigelb. Verrühre das Eigelb mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen etwa 1 Minute schaumig. Rühre den Senf und das Tomatenmark, den Zucker und das Tabasco ein. Lass das Öl ganz langsam, in einem dünnen Strahl hineinfließen und rühre mit dem Schneebesen kräftig weiter. So kann sich das Eigelb mit dem Öl verbinden. Wichtig ist, dass das Öl wirklich sehr langsam hinzugefügt wird.

## ZUBEREITUNG RÖSTZWIEBELN

### HEFETEIG FÜR 24 BUNS:

- 1 Würfel** Hefe
- 200 ml** Wasser (warm)
- 30 g** Zucker
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (schwarz)
- 1 kg** Mehl
- 30 g** Honig
- 260 g** Buttermilch
- 2** Eier
- 4 TL** Salz
- 160 g** Butter (flüssig)

### ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 50 ml** Wasser
- 1 EL** Sesam
- 60 g** Butter (flüssig)

### BURGER BELAG FÜR 4-6 BURGER:

- 2** Zwiebeln
- 50 g** Mehl
- 1 l** Frittierfett
- 60 g** Rucola
- 2** Grill- und Pfannenkäse

### ROTE BETE:

- 1** Rote Bete
- 2 EL** Olivenöl
- 1** Orange (Saft)



## HALLOWEEN BURGER – VEGGIE BURGER MIT SCHWARZEN BURGER BUNS

Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Ringe oder Spiralen. Vermische sie mit dem Mehl. Erhitze das Frittierfett auf 170 °C und frittiere die Zwiebelringe darin für etwa 2-3 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Lasse die Röstzwiebeln auf einem Küchenpapier abtropfen. Erwärme eine Pfanne und fette sie ganz leicht mit Öl oder Backtrennspray. Brate den Grillkäse darin von jeder Seite etwa 2-3 Minuten an, bis der Käse die gewünschte Farbe hat. Schneide ihn quadratisch zu.

---

### SCHICHTE NUN DEN BURGER

Bestreiche den aufgeschnittenen Bun zuerst mit der Soße. Lege dann nach Belieben etwas Rucola darauf und setze den Grillkäse darauf. Streiche erneut 1 TL Soße darüber und lege die rote Bete und dann die Zwiebeln darüber. Decke den Burger ab und serviere ihn ganz frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 Pr. Kreuzkümmel (gemahlen)

### BURGERSOSSE:

- 1 Eigelb
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Pr. Zucker
- 1 TL Tabasco
- 100 ml Rapsöl