



# Star Wars Burger mit schwarzen Burger Buns



## Zutaten

### Für die Buns:

80 g	weiche Butter, plus 1 EL
180 ml	lauwarmes Wasser
500 g	Mehl
50 ml	Milch
30 g	Zucker
1	schwarze Lebensmittelfarbe
1	Eigelb
1	Salz
1	Ei
2/3 Würfel	frische Hefe
1 EL	schwarzer Sesam

### Für den Belag:

2 EL	neutrales Öl
4 Scheiben	schwarzer Käse
1/4	Rotkohl
1/2	Limette
4 EL	Salz
4 Blätter	Ketchup
1 TL	Lollo Rosso
2	Honig
400 g	rote Zwiebeln
2 Kugeln	Rinderhack
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	gekochte Rote Bete

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit 1 Std. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 5046 kJ, 1205 kcal, 143 g Kohlenhydrate, 54,4 g Eiweiß, 49,9 g Fett, 201 mg Cholesterin, 9,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Star Wars Fan? Dann wird dich dieser Darth Vader Burger garantiert auf die dunkle Seite der Macht ziehen! Unser Darth Vader Burger besteht natürlich nur aus roten und schwarzen Zutaten. Die Basis für unseren Star Wars Burger sind die selbstgemachten schwarzen Burger Buns. Dazu wird unser Darth Vader Burger noch mit Rotkohl, karamellisierten Zwiebeln, Rote Beete, einem selbstgemachten Burger Patty und schwarzem Käse belegt! Falls du also Lust auf einen super leckeren Burger hast, mit dem du die Star Wars Filme zusätzlich noch richtig feiern kannst, solltest du unseren Darth Vader Burger unbedingt nachmachen! So einfach geht's:

### Step 1:

Für die die Burger-Buns gibst du zuerst das warme Wasser, die Milch, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel. Nun bröselst du die Hefe dazu und verknetest alles kurz. Nun 1,5 Teelöffel Salz, das Ei sowie die weiche Butter hinzufügen und alles für ca. 7 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend gibst du so viel Lebensmittelfarbe dazu, bis der Teig richtig schwarz ist. Dann abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

### Step 2:

Anschließend kannst du aus dem Teig flache Burger-Brötchen formen, diese mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Die Buns nochmals abdecken und für weitere 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Dann kannst du die Buns für etwa 20 Minuten backen.

### Step 3:

Währenddessen kannst du das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus formst du 4 flache Patties. Den Rotkohl hobeln und anschließend mit Salz, Pfeffer, 1 TL und 1 EL Limettensaft würzen. Die Rote Bete schneidest du in feine Streifen. Die roten Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Anschließend mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

### Step 4:

Jetzt erhitzt du das Öl in der Pfanne und brätst die Patties darin von einer Seite an, wendest sie und legst jeweils eine Scheibe schwarzen Käse darauf. Nun schneidest du 4 Burger-Buns auf, belegst sie mit Lollo Rosso, Rotkohl und dem Patty, gibst etwas Ketchup und Rote Bete darauf und schließt den Burger mit der Bun-Oberseite ab.