



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Ruhezeit + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 5016 kJ, 1219 kcal, 113 g Kohlenhydrate, 55,5 g Eiweiß, 62,4 g Fett, 232 mg Cholesterin, 4,64 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

spicy

Zubereitung

Unsere Halloween-Burger sind etwas ganz Besonderes! Die Burger-Brötchen waren nämlich nicht zu lange im Ofen, sondern haben sich für Halloween extra in schwarz verkleidet. Die Brötchen schmecken einfach wahnsinnig lecker und passen perfekt zu den anderen schaurigen Burgerzutaten. Auf unseren Burger kommt nämlich eine feurig scharfe Burgersoße und gruselige Käse-Gesichter. Probier's doch einfach einmal selber aus!

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um die Burger-Brötchen. Dazu gibst du das warme Wasser, die Milch, den Zucker und 100 g Mehl in eine Schüssel. Dann die Hefe hinein bröseln und den Vorteig für 5 Minuten stehen lassen.

Step 2:

Anschließend gibst du das restliche Mehl, das Salz, das Ei und die weiche Butter dazu und verknetest alles zu einem geschmeidigen Teig. Nun gibst du die Lebensmittelfarbe dazu, bis der Teig das gewünschte Schwarz erreicht hat. Den Teig nun abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich von der Größe etwa verdoppelt hat.

Step 3:

Nun kannst du aus dem Teig die Burger-Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun musst du den Teig erneut abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen kannst du den Backofen auf 200°C Ober-/ und Unterhitze vorheizen und die Brötchen für 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Step 4:

Während die Burger-Brötchen abkühlen, kannst du den Belag vorbereiten. Dafür würzt du zuerst das Hack mit Salz und Pfeffer und formst daraus vier Burger-Pattys, die ein wenig größer sind als deine schwarzen Burger-Brötchen. Aus dem Käse kannst du gruselige Grimassen ausschneiden. Die rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

Step 5:

Für die Sauce zuerst die Chilischote sehr klein hacken und den Ingwer reiben. Dann die Marmelade mit dem Limettensaft, der Chilischote, dem Ingwer und einer Prise Salz verrühren.

Step 6:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys von einer Seite rösten. Dann umdrehen und weiter braten. Ganz zum Schluss die Käsescheibe auflegen, damit sie leicht anschmelzen kann.

Step 7:

In der Zwischenzeit die Burgerbrötchen halbieren und mit Butter bestreichen. Dann in einer weiteren Pfanne auf der Schnittfläche rösten. Nun die Unterseite des Burger-Brötchens mit Rucola und Zwiebeln belegen, dann das Hackfleisch darauf geben und mit einem Klecks Sauce garnieren. Den Deckel nur daneben legen, damit man das Gesicht im Käse noch sehen kann.

Zutaten

Für die schwarzen Burger Buns

180 ml	warmes Wasser
50 ml	Milch
1 Würfel	frische Hefe
30 g	Zucker
1,5 TL	Salz
500 g	Mehl
1	Ei
70 g	weiche Butter
	schwarze Lebensmittelfarbe

Für die Halloween-Burger

600 g	Rinderhack
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 Scheiben	Cheddar
1	Chilischote
1 daumengroßes Stück	Ingwer
4 EL	Himbeer-Marmelade
2 EL	Limettensaft
1	rote Zwiebel
3 EL	Öl
2 EL	Butter
1 Hand voll	Rucola