WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

Zutaten (für 4 Personen):



900 g Putenhackfleisch
25 g Frischhefe
240 ml Milch
125 ml Wasser
650 g Weizenmehl
3 Eigelbe
3 EL Zucker
Salz und Pfeffer
80 g Butter
1 Zwiebel
2 cm Ingwer
1 Chili
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
125 ml Apfelessig
1 kg Kartoffeln
1.5 L Sonnenblumenöl
8 Scheiben Cheddar
100 g Rucola

Nährwerte:

Pro Portion ca. 809 kcal, 43 g Fett, 78 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 80 Minuten (ohne Zeit für den Teig)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

Zubereitung:

1. Als erstes Hefe in Milch und Wasser auflösen.



2. Anschließend mit Mehl, 2 Eigelb, 2 EL Zucker, etwas Salz und 50 g Butter zu einem glatten Teig kneten.



3. Teig mit einem Küchentuch abdecken und für eine Stunde gehen lassen.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties



4. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, klein schneiden und in 10 g Butter glasig andünsten.



5. Ingwer schälen und klein schneiden, Chilischote ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Beides in den Kochtopf zu den Zwiebeln geben…



Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

6. …und zusammen mit etwas Zucker für etwa 5 Minuten karamellisieren lassen. Dabei umrühren.



7. Als nächstes Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikastücke zusammen mit dem Apfelessig zu der karamellisierten Mischung geben und alles für weitere 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.



8. Jetzt Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Hilfe einer Herz-Ausstechform kleine Herzen aus den Kartoffelscheiben stechen. Die Ränder in Stifte schneiden.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

9. Kartoffelherzen- und -stifte anschließend portionsweise in einem Kochtopf mit Sonnenblumenöl für 2 bis 3 Minuten frittieren und anschließend abtropfen lassen. Danach die frittierten Kartoffelherzen ein zweites Mal für circa 3 bis 4 Minuten in dem Öl frittieren, bis sie schön knusprig sind. Warmhalten.



10. Nach der Teigruhe den Teig noch einmal kräftig mit den Händen durchkneten und anschließend auf einer bemehlten Fläche circa 2 bis 3 cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Herz-Ausstechform kleine Herzchen ausstechen und auf ein Backblech legen.



11. Anschließend die fertigen Teigherzchen mit übrigem Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und bei 200 Grad im Ofen circa 20 bis 25 Minuten knusprig ausbacken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

12. Währenddessen das Putenhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ebenfalls auf die Arbeitsfläche geben, circa 2 bis 3 cm dick ausrollen…



13. …und auch hier kleine Herzchen für die Putenhackfleischpatties ausstechen.



14. Putenhackfleisch-Herzen vorsichtig in 20 g Butter von jeder Seite für etwa 3 bis 4 Minuten in der Pfanne anbraten.



Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

15. Wenden nicht vergessen.



16. Jetzt die Herzchen-Buns aus dem Ofen holen, mittig durchschneiden, mit Cheddar belegen und für wenige Minuten zurück in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt.



17. Zum Schluss die Herzchen-Buns zuerst mit gewaschenem Rucola und dem vorbereiteten Paprikachutney belegen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

18.…und dann mit den Putenhackfleischpatties toppen.



19. Die selbstgemachten Herzchen-Pommes mit den Herzchen-Burgern anrichten und alles zusammen genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**