WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Thanksgiving-Putenburger

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch
1 Möhre
1 Zwiebel
2 TL Senf
2 TL Worcestershiresauce
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
1 kg Süßkartoffeln
3 EL Speisestärke
2 TL Paprika edelsüß
4 EL Mayonnaise
2 TL italienische Kräuter
4 Burger Brötchen
4 Salatblätter
4 EL Preiselbeeren



Nährwerte:

Pro Portion ca. 653 kcal, 24 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Thanksgiving-Putenburger

Zubereitung:

1. Zuerst Möhre und Zwiebel schälen und sehr klein schneiden.



2. Dann das Hähnchenhackfleisch mit Möhre, Zwiebel, Senf, Worchestersauce und Salz und Pfeffer verkneten.



3. Aus der Masse Hähnchenhackfleisch-Patties formen und in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.

Thanksgiving-Putenburger



4. Dann die Süßkartoffeln wässern und gut trockentupfen.



5. Rundherum mit Stärke und Paprika einreiben…

Thanksgiving-Putenburger



6. …und circa 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig ausbacken.



7. Jetzt Mayonnaise und italienische Kräuter verrühren.



Thanksgiving-Putenburger

8. Zum Schluss die Burger Brötchen mit der Kräuter-Mayo bestreichen, mit Salatblatt belegen, Preiselbeeren darauf geben…



9. …mit dem Putenhackfleisch-Patty toppen und mit Süßkartoffel-Pommes genießen. Happy Thanksgiving!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Thanksgiving-Putenburger



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**