WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Brioche-Burger

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenunterkeulen
2 EL Tomatenmark
2 EL Öl
50 ml Honig
1 EL Paprika edelsüß
750 ml Brühe
1 Dose Mais
50 g Frischkäse
Salz und Pfeffer
4 Brioche Buns
4 EL Preiselbeeren
3 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 584 kcal, 16 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 76 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Brioche-Burger

Zubereitung:

1. Zuerst Tomatenmark, Öl, Honig und Paprikagewürz mischen und die Putenunterkeulen rundherum damit bestreichen.



2. Dann die Putenunterkeulen in eine feuerfeste Form legen, die Brühe angießen…



3. …und circa 90 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Brioche-Burger



4. Inzwischen Mais und Frischkäse grob pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Burger Buns damit bestreichen.



5. Jetzt die Putenkeulen aus dem Ofen holen und das Putenkeulenfleisch mit 2 Gabeln kleinzupfen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Brioche-Burger

6. Zum Finale die Burger Buns mit reichlich Pulled Turkey toppen…



7. …und mit Preiselbeeren und Lauchzwiebeln genießen. Happy Thanksgiving!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey Brioche-Burger



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**