

## 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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 80 Minuten (ohne Zeit für den Teig)

## 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...



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



7. Als nächstes Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine

## Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

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.



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

## Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

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.



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

## Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

ausstechen.



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



15. Wenden nicht vergessen.



16. Jetzt die Herzchen-Buns aus dem Ofen holen, mittig durchschneiden, mit

## Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

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...



18....und dann mit den Putenhackfleischpatties toppen.



19. Die selbstgemachten Herzchen-Pommes mit den Herzchen-Burgern

## Herzchen-Burger mit Putenhackfleischpatties

anrichten und alles zusammen genießen. 🍴



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)