



# Putenburger mit Curry-Dip

## Zutaten für 8 Burger:

### Fleischkühle:

- 500 g Putenbrust oder Hähnchenbrustfilet
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Zwiebeln
- etwas frische Petersilie
- 1 TL Salz

## Zutaten für 20

### Hamburger-Brötchen:

- 1000 g Weizenmehl 550
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 20 g Salz
- 30 g Hefe
- 475 ml Milch
- 150 g Butter (nach und nach zugeben)
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Senf
- 6 EL Semmelbrösel
- Etwas Raps- oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung

### Fleischkühle:

Das Puten- oder Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Fleisch im Mixer leicht zerhacken. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe pressen, Petersilie fein hacken und alle Zutaten außer dem Öl mit dem Fleisch vermengen. Mit nassen Händen 8 Fleischkühle formen.

Nun eine Pfanne, Auflaufform oder ein Backblech im Backofen 15 Minuten vorwärmen. Mit dem Öl benetzen und die Fleischkühle in der Pfanne/Auflaufform im Backofen von jeder Seite jeweils ca. 7 Minuten knusprig anbraten (je nach Dicke). Da es sich um Geflügel handelt, bitte darauf achten, dass die Frikadellen auch wirklich gar sind!

### Hamburger-Brötchen:

Die Zutaten für etwa 10 Minuten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 90 g schwere Portionen abteilen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen. Die Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Die Teiglinge noch ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Vor dem Backen die Brötchen mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen und mit Sesam bestreuen.

**Curry-Dip:**

- 200 g Schmand
- ½ TL Salz
- 1 ½ TL Currypulver

**Soßenalternative Tirolersoße:**

- 1 Tube Tomatenmark
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Saure Sahne (10 % Fett)
  - 1 rote, fein gehackte Zwiebel
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL Senf
  - Salz, Pfeffer
  - Paprikagewürz edelsüß

**Curry Dip:**

Alle Zutaten vermengen und verrühren.

**Soßenalternative Tirolersoße:**

Alle Zutaten mischen.

**Fertigstellung:**

Die Hamburger-Brötchen halbieren und mit der Currysoße bestreichen.

Je nach Geschmack mit Salat, Gewürzgurken, Zwiebeln usw. belegen, das Fleischküchle darauflegen, zuklappen und genießen!

**Im Holzbackofen:**

Fleisch:

Bei 320° C einschießen.

14 Minuten braten.

Brötchen:

Bei 220°C einschießen.

Backzeit 15 Minuten.

**Im Elektro-Steinbackofen:**

Fleisch:

Oberhitze 320° C,

Unterhitze 240° C.

14 Minuten braten.

Brötchen:

Oberhitze 230° C,

Unterhitze 170° C.

Backzeit 15 Minuten.