

# H'AUSSLER

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGKNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

PELLET GRILL

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0  
Fax: 0 73 71 / 93 77-40

info@backdorf.de  
www.backdorf.de

# H'AUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

21

# Rezept



**PUTENBURGER  
MIT CURRY DIP**  
herzhaft & lecker



herzhaft & lecker

# Putenburger



## Zutaten für 8 Burger:

### Fleischkühle:

500 g Putenbrust oder

Hähnchenbrustfilet

2 Eier

1 Knoblauchzehe

2 kleine Zwiebeln

Etwas frische Petersilie

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

2 TL Senf

6 EL Semmelbrösel

Etwas Raps- oder Sonnenblumenöl

### Curry Dip:

200 g Schmand

½ TL Salz

1 ½ TL Currypulver

## 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 den Vorteig zu einem Teig kneten und diesen für 2,5 Stunden ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten zusammen mit dem Vorteig in die Teigknetmaschine geben und ca. 12 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sofort nach dem Kneten ca. 90 g schwere Portionen abwägen, zu Brötchen ausformen und diese auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Lochblech legen.

Die Brötchen zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben.

Vor dem Backen die Brötchen mit Wasser besprühen und eventuell mit Sesam bestreuen.

## Curry Dip

Alle Zutaten vermengen und verrühren.

## Fertigstellung

Die Hamburger-Brötchen halbieren und mit der Currysoße bestreichen. Je nach Geschmack mit Salat, Gewürzgurken, Zwiebeln usw. belegen, das Fleischkühle darauflegen, zuklappen und genießen!

## Zutaten für

## 10 Hamburger-Brötchen:

### Vorteig:

250 g Weizenmehl Type 550

5 g Hefe

150 ml Wasser

### Teig:

250 g Weizenmehl Type 550

60 g Zucker

15 g Backmalz

10 g Salz

20 g Butter

15 g Hefe

160 g Wasser

### Soßenalternative:

### Tirolersoße

1 Tube Tomatenpüree

Konzentrat

2 EL Mayonnaise

2 EL Saure Sahne (10 % Fett)

1 rote, fein gehackte Zwiebel

2 EL Rotweinessig

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

Paprikagewürz edelsüß

Alle Zutaten mischen.



### Im HÄUSSLER-Holzbackofen:

Fleisch bei 320° C einschießen.  
Backzeit: ca. 14 Minuten

Brötchen bei 260° C einschießen  
Backzeit: ca. 7 - 9 Minuten



### Im HÄUSSLER-Elektro-Steinbackofen:

Fleisch 320° C OH, 240° C UH  
Backzeit: ca. 14 Minuten

Brötchen 270° C OH, 180° C UH  
Backzeit: ca. 7 - 9 Minuten