



# PULLED-TURKEY-BURGER MIT CRANBERRY-CHUTNEY



Für 4 Burger

## ZUTATEN

### für das Pulled-Turkey:

je 2 EL Meersalz,  
bunte Pfefferkörner und Zucker  
1 EL Kreuzkümmel  
4 EL Paprikapulver  
½ TL Chilipulver  
1 EL Senf  
1 TL Worcestersauce  
100 ml Apfelsaft  
1 EL Ahornsirup  
1 EL Rapsöl  
1,5 Kg Putenoberkeule mit  
Knochen  
2 Zwiebeln

## ZUBEREITUNG

Gewürze, Senf, Worcestersauce, Apfelsaft, Ahornsirup und Rapsöl verrühren. Oberkeule enthäuten, Fleisch parieren, gründlich mit der Marinade einreiben, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Cranberrys für das Chutney waschen, trocken tupfen. Schalotten fein würfeln. Äpfel, vierteln, Kerngehäuse entfernen, ebenfalls fein würfeln. Öl in einer feuerfesten Form verteilen. Cranberrys, Schalotten, Apfel, Essig und Zucker zugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 130 °C Ober- und Unterhitze aufheizen. Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden. Bräter mit Butterschmalz auspinseln. Zwiebelringe im Bräter verteilen, Fleisch darauf legen. Bräter schließen, circa 4 Stunden bei 130 °C Ober- und Unterhitze schmoren. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Etwa eine Stunde vor Ende der Garzeit die Auflaufform mit den Zutaten für das Cranberry-Chutney in den Ofen stellen und garen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Chutney aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen lassen.



## PULLED-TURKEY-BURGER MIT CRANBERRY-CHUTNEY

### ZUTATEN

#### für das Cranberry-Chutney:

200 g Cranberries  
150 g Schalotten  
1 großer Apfel  
2 EL Rapsöl  
1 EL Apfelessig  
75 g brauner Zucker  
1 Prise Meersalz  
frisch gemahlener, schwarzer  
Pfeffer

#### außerdem:

½ Kopf Eichblattsalat  
1 große, rote Zwiebel  
4 braune Burger-Buns  
2 EL Mayonnaise

### ZUBEREITUNG

Tipp: Es hält sich im sterilen Glas circa 1 Woche und schmeckt auch köstlich zu Käse.

Salat waschen, gut trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Rote Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Fleisch und Zwiebeln aus dem Bräter nehmen. Zwiebeln in einem Extra-Gefäß kurz warm stellen. Fleisch mit zwei Gabeln vom Knochen zupfen und im Bräter warm stellen.

Buns halbieren und die Schnittflächen circa 1 Minute in einer Pfanne anrösten.

Untere Bun-Hälfte mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, geschmorten Zwiebeln und Pulled Turkey belegen. Das Fleisch mit Cranberry-Chutney und Zwiebeln toppen und mit der zweiten Bun-Hälfte abdecken. Sofort servieren.