

Curry-Putenburger

Zeit: 45 Minuten

Zutaten: 4 Portionen

für die Pattys

- 650 g Putenhackfleisch (aus der Putenoberkeule)
- 2 EL Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Worcestersauce
- 1 TL Salz
- gemahlener Pfeffer

für das Chutney

- 2 Äpfel (z.B. Granny Smith), geschält, entkernt, gewürfelt
- 150 g Sultaninen, grob gehackt
- 60 g Walnusskerne, grob gehackt
- 125 ml Weißweinessig
- 50 g Zucker
- 60 ml Orangensaft
- 1 Zimtstange
- etwas Salz

für die Soße

- 150 g Creme fraiche
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL Currypulver
- 1 TL frisch geriebener Kurkuma
- Salz, Pfeffer, Zucker

sonstige Zutaten

- 4 Vollkorn-Burger-Brötchen
- 2 EL Butter
- etwas Salat



Zubereitung:

1. Die Patty-Zutaten in einer großen Schüssel locker vermengen (nicht kneten!) Mit angefeuchteten Händen 4 Pattys formen (etwas größer als die Burger-Brötchen). Mit dem Rücken eines Löffels eine Mulde in die Mitte drücken, damit wölben sich die Pattys nicht. Mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.
2. Für das Chutney alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Das Chutney abkühlen lassen. Die Zimtstange wieder rausnehmen. Zutaten für die Currysoße verrühren.
3. Brötchen mit Butter bestreichen und im Backofen etwas bräunen. Grillpfanne erhitzen und die Pattys von beiden Seiten braten bis sie zwar gar aber noch saftig sind. Burger belegen.