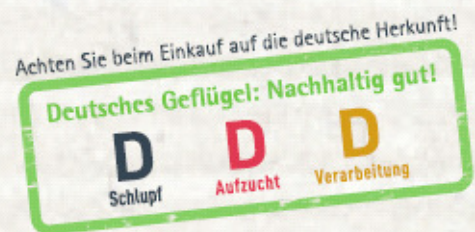


Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!



Der deutsche Fußballburger

Zutaten für 11 Fußballfans:



- 1.300 g Putenhackfleisch
- 200 ml Milch
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 Eiern (M)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Kopfsalat
- 5 Tomaten à ca. 80 g
- 11 Hamburger Brötchen
- 110 g Mayonnaise
- 110 g Tomaten-Ketchup
- 11 Scheiben Salatgurke, ca. 0,5 cm dick (110 g)
- 11 Kirschtomaten (130 g)

Zubereitung:

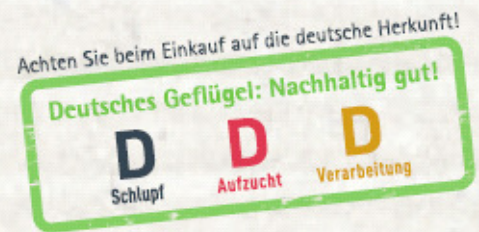
Hackfleisch in einer Schüssel mit Milch, Semmelbröseln, Eiern und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischteig zu 11 flachen Frikadellen mit Brötchendurchmesser formen und abgedeckt kalt stellen.

Kopfsalat putzen, in einzelne Blätter zerlegen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen, Blütenansätze entfernen, in Scheiben schneiden. Brötchen halbieren, Schnittseiten kurz auf den Grill legen, dann mit Mayonnaise bestreichen und jeweils mit einem passend gezupften Salatblatt belegen. Unterseiten außerdem mit Tomatenscheiben bedecken.

Frikadellen auf beiden Seiten grillen und auf die unteren Brötchenhälften legen. Jeweils einen TL Ketchup darauf geben, mit den Oberhälften der Brötchen abdecken. Gurkenscheiben zu Sternen schneiden und Kirschtomaten waschen. Jeweils eine Kirschtomate und einen Gurkenstern auf einen Holzspieß stecken. Jeden Fußballburger mit einem Spießchen dekorieren.

Pressekontakt

Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!



Tipp: Statt Geflügelfrikadellen können Sie auch gegrillte Hähnchen- oder Putenschnitzel auf die Burger legen.

Nährwerte:

Pro Portion ca. 410 kcal, 16 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Einkaufstipp:

Vertrauen Sie beim Kauf von Geflügelfleisch bewusst auf die deutsche Herkunft. Denn diese garantiert eine kontrolliert heimische Erzeugung, einen geringen Einsatz an Wasser und fossilen Brennstoffen, einen niedrigen Ausstoß an CO₂, strenge Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie kurze Transportwege. Genießen Sie also, wann immer Sie möchten, köstliches Geflügelfleisch aus Deutschland – zu erkennen an den Ds auf dem Etikett.

Weitere Informationen und tolle Rezepte finden Sie unter www.deutsches-gefluegel.de

Pressekontakt

Informationsbüro Deutsches Geflügel · Eugen-Langen-Straße 25 · 50968 Köln
Fon: 02 21/30 99 0 · Fax: 02 21/30 99 200 · E-Mail: info@deutsches-gefluegel.de · www.deutsches-gefluegel.de
Herausgeber: Informationsgemeinschaft Deutsches Geflügel GmbH