



## Pulled-Turkey-Burger mit Pute & Cranberries

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

1	Putenoberkeule	4	Burger Buns
1 EL	Cranberries getrocknet	2	Zwiebeln
1 St.	Sellerie	2 Prisen	Muskat
1 Prise	Piment d'espelette	1 Prise	Cajun Gewürz
8 EL	BBQ-Sauce	2	Baby Romana Herzen
4	Gewürzgurken	2	Rispentomaten
20 ml	Rapsöl	8 Scheiben	Cheddar gereift

### Zubereitung

1. Putenoberkeule, Zwiebeln und Selleriestück mit Salz und Pfeffer einreiben und in Alufolie wickeln. Bei 175°C für 120 Minuten schmoren.
2. Danach leicht abkühlen lassen, den ausgetretenen Saft mit dem Sellerie und den Zwiebeln mixen.
3. Das Putenfleisch fein zupfen und mit dem gemixten Saft vermengen, sodass eine zusammenklebende Fleischmasse entsteht.
4. Diese Fleischmasse nach Bedarf nochmals salzen sowie mit Cajun, Piment und Muskat würzen.
5. Die BBQ-Sauce mit den getrockneten Cranberries vermengen und zur Seite stellen, damit die Cranberries weich werden.
6. Gewürzgurken und Tomaten in feine Scheiben schneiden.
7. Den Romana Salat in Scheiben schneiden.  
Wichtig: Ein Teil des Strunks muss erhalten bleiben, sodass die Romana Scheiben nicht zerfallen, diese mit etwas Öl marinieren und grillen.
8. Die Fleischmasse evtl. erhitzen, sodass beim Belegen des Burgers der Käse etwas schmilzt.
9. Die Burger Buns vorher kurz rösten oder tosten.
10. Belegen und anrichten.

