

AMA Geflügelküche

Professional

Puten Hamburger

Hauptspeise

Fleischgerichte

Geflügelgerichte



Zubereitung

Truthahnbrustfilet mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in Butter 4-5 Minuten beidseitig braten. Sesamweckerl im Ofen erwärmen, halbieren, mit Blattsalat belegen, oben auf das Truthahnbrustfilet legen. Aus Mayonnaise, Ketchup und Senf eine Soße rühren. Soße, Tomaten- und Gurkenscheiben auf den Hamburgern verteilen, Oberhälften auflegen und servieren.

Zutaten

4 Stk. Truthahnbrustfilets

4 Stk. Sesamweckerl

40 g Butter

60 g Mayonnaise

40 g Ketchup

20 g Senf

1 Stk. Gurke in Scheiben

4 Blätter Salat

Salz, Pfeffer

Kotányi Curry