LZ-Rheinland

Artikel vom 22.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 12:16 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/puten-miniburger-mit-krautsalat-und-pommes

# Puten-Miniburger mit Krautsalat und Pommes



Foto: IDG

**Zutaten (für 4 Personen):**

400 g Putenhackfleisch

1 TL Paprika edelsüß

Salz und Pfeffer

1 Packung Brötchenteig

750 g Kartoffeln

2 L Pflanzenöl

1 Ei

4 TL Sesam

2 EL Senf

2 EL Ketchup

200 g Cheddar

2 Zwiebeln

4 EL Krautsalat

**Zubereitung:**

Zuerst das Putenhackfleisch mit Paprikagewürz und Salz und Pfeffer verkneten und kleine Burger-Patties daraus formen. Dann den Brötchenteig in gleich große Burger-Buns verwandeln, mit den Putenhackfleisch-Patties auf ein Backblech legen und circa 12 bis 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Kartoffeln in Stifte schneiden, wässern und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Kartoffelstifte in dem Öl knusprig ausbacken.

Als nächstes die obere Seite der Burger-Buns mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dann noch mal für 3 bis 5 Minuten in den Ofen geben. Jetzt die Burger-Buns halbieren. Die untere Seite mit Senf und Ketchup bestreichen, mit Cheddar belegen und für 1 bis 2 Minuten in den Backofen bei Grillfunktion geben, damit der Käse schmilzt.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Burger-Buns aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebelringen und Krautsalat belegen und mit den Putenhackfleisch-Patties toppen. Puten-Miniburger mit den Pommes anrichten und genießen!

*IDG*