

Pulled Turkey Burger

<https://www.youtube.com/watch?v=RIG44uh-GoM>

ZUTATEN

- 1 Kg Putenbrust
- 2 große Zwiebeln
- 300g BBQ Sauce
- 800g Tomaten passiert
- 2 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver geräuchert
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Senf

Alles in einen Topf geben und für 3 Stunden bei 160°C in den Ofen. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln zerreißen und die Sauce im Topf pürieren. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und auf Brioche Buns mit etwas Schmand und Krautsalat servieren.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:pulledpute&rev=1753519295>

Last update: **2025/07/26 08:41**

