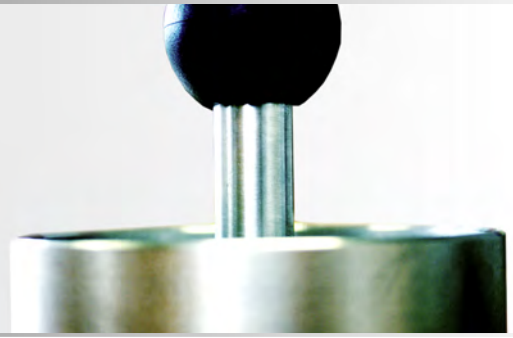


# BRONSON Rezepte



## Curry-Truthahn Burger

mehr Rezepte und den **Original**  
**BRONSON**® Hamburger-Former gibt  
es unter [www.world-of-bronson.com](http://www.world-of-bronson.com)

### Zutaten für acht Portionen

- 1 kg Truthahnhackfleisch
- 1 große Zwiebel, feinstgehackt
- 1/2 Tasse Majonaise
- 8 Schmelzkäsescheiben
- 1 Eiweiß
- EL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 8 Hamburger-Brötchen

### Zubereitung

Mischen Sie die Majonaise mit der Hälfte des Currypulvers und lassen Sie die Mischung im Kühlschrank gut durchziehen. Nun das Truthahnhackfleisch mit dem Rest des Currypulvers, dem Eiweiß und den kleingehackten Zwiebeln gut vermische und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend teilen Sie die Mischung in acht gleichgroße Portionen und geben diese in den **BRONSON**®. Mit dem Gegenstück erzielen Sie nun acht gleichgroße passgenaue Frikadellen. Legen Sie nun die Frikadellen auf den Grill. Nach entsprechender Grillzeit belegen Sie die Brötchen mit Salat, je eine Käsescheibe, den Frikadellen und garnieren die Burger mit der Curry-Majonaise. Guten Appetit!

### TIPP

#### · kalorienarmer Burger:

Wenn Sie fettreduzierte Majonaise nehmen, den Salatanteil erhöhen und den Käse weglassen, haben Sie einen kalorienarmen Burger