

Burger Znacht von Emma Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201206_80/hamburger/

Gewürze: Pfeffer, Paprika

1.25 kg Hackfleisch	
200 g Zwiebel	
1.25 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Eier	
2.5 Stück Eigelb	
100 g Paniermehl	
20 g Senf	
14 g Salz	
100 g Paniermehl	
100 g Bratbutter	
15 Stück Hamburger-Brötli	10-20, je nach alter/grösse der Kinder
* 101 g Kopfsalat	
4.0 Stück Tomaten	
100 g Essiggurken	
160 g Zwiebel	
200 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen zu einer gleichmässig feinen Masse kneten. Aus der Masse mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, flach drücken, nach Belieben in Paniermehl wenden und portionenweise in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 4-5 Minuten braten.

Hamburgerbrötchen mit Burger, Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Ketchup füllen. Sofort servieren.