

# Hamburger

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	
500 g Brot	altes Brot
50 g Peterli	
4 cl Öl	
100 g Tomaten	
100 g Zwiebeln	
100 g Gurken	
100 g Essiggurken	
1.0 Stück Salat	
20 Stück Hamburger-Brötli	
150 g Ketchup	
150 g Senf	

**BURGER:** Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. Brot klein hacken. Peterli mit einer Schere dazu schneiden. Alles gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.

Hackfleischmasse zu Hamburger formen un in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4-6 Minuten knusprig braun braten.

**ZUBEHÖR:** Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden, Gurken in Scheiben schneiden, Essiggurken längs schneiden, Salat waschen und in mundgerechte Stücke brechen.

**BUNS:** Brötli trennen und die Hälften auf dem Grill leicht anbraten.