

# Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 1 Personen

gemäss Tiptopf

25 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
15 g Zwiebeln	
* 0.601 g Knoblauchzehen	
120 g Hackfleisch	
0.25 Stück Eier	beifügen
1.0 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
0.5 g Pfeffer	
0.5 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin eingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
5.0 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
4.0 ml Öl	Hamburger braten
10 g Tomaten	in Scheiben schneiden
10 g Gurken	in Scheiben schneiden
10 g Essiggurken	längs schneiden
10 g Eisbergsalat	waschen
2.0 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
15 g Ketchup	
15 g Senf	

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

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)