Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 17 Personen
gemäss Tiptopf

425 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
255 g Zwiebeln	
3.4 Stück Knoblauchzehen	
2.04 kg Hackfleisch	
4.25 Stück Eier	beifügen
17 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
8.5 g Pfeffer	
8.5 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin eingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen gesammte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
85 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
6.8 cl Öl	Hamburger braten
170 g Tomaten	in Scheiben schneiden
170 g Gurken	in Scheiben schneiden
170 g Essiggurken	längs schneiden
170 g Eisbergsalat	waschen
34 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
255 g Ketchup	
255 g Senf	

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