

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 18 Personen

gemäss Tiptopf

| | |
|---------------------------|---|
| 450 g Brot | zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen) |
| 270 g Zwiebeln | |
| 3.6 Stück Knoblauchzehen | |
| 2.16 kg Hackfleisch | |
| 4.5 Stück Eier | beifügen |
| 18 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 9.0 g Pfeffer | |
| 9.0 g Paprika | würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin |
| | ingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen |
| | gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen. |
| 90 g Weissmehl | Plätzli darin wenden |
| 7.2 cl Öl | Hamburger braten |
| 180 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 180 g Gurken | in Scheiben schneiden |
| 180 g Essiggurken | längs schneiden |
| 180 g Eisbergsalat | waschen |
| 36 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 270 g Ketchup | |
| 270 g Senf | |

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