

# 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)