Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 21 Personen
gemäss Tiptopf

525 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
315 g Zwiebeln	
4.2 Stück Knoblauchzehen	
2.52 kg Hackfleisch	
5.25 Stück Eier	beifügen
21 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
10.5 g Pfeffer	
10.5 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.
105 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
8.4 cl Öl	Hamburger braten
210 g Tomaten	in Scheiben schneiden
210 g Gurken	in Scheiben schneiden
210 g Essiggurken	längs schneiden
210 g Eisbergsalat	waschen
42 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
315 g Ketchup	
315 g Senf	

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