

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

gemäss Tiptopf

600 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
360 g Zwiebeln	
4.8 Stück Knoblauchzehen	
2.88 kg Hackfleisch	
6.0 Stück Eier	beifügen
24 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
12 g Pfeffer	
12 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.
120 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
9.6 cl Öl	Hamburger braten
240 g Tomaten	in Scheiben schneiden
240 g Gurken	in Scheiben schneiden
240 g Essiggurken	längs schneiden
240 g Eisbergsalat	waschen
48 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
360 g Ketchup	
360 g Senf	

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