Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 26 Personen
gemäss Tiptopf

650 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
390 g Zwiebeln	
5.2 Stück Knoblauchzehen	
3.12 kg Hackfleisch	
6.5 Stück Eier	beifügen
26 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
13 g Pfeffer	
13 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.
130 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.04 dl Öl	Hamburger braten
260 g Tomaten	in Scheiben schneiden
260 g Gurken	in Scheiben schneiden
260 g Essiggurken	längs schneiden
260 g Eisbergsalat	waschen
52 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
390 g Ketchup	
390 g Senf	

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