

# Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 27 Personen

gemäss Tiptopf

675 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
405 g Zwiebeln	
5.4 Stück Knoblauchzehen	
3.24 kg Hackfleisch	
6.75 Stück Eier	beifügen
27 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
13.5 g Pfeffer	
13.5 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.
135 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.08 dl Öl	Hamburger braten
270 g Tomaten	in Scheiben schneiden
270 g Gurken	in Scheiben schneiden
270 g Essiggurken	längs schneiden
270 g Eisbergsalat	waschen
54 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
405 g Ketchup	
405 g Senf	

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