

# Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 31 Personen

gemäss Tiptopf

775 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
465 g Zwiebeln	
6.2 Stück Knoblauchzehen	
3.72 kg Hackfleisch	
7.75 Stück Eier	beifügen
31 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
15.5 g Pfeffer	
15.5 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.
155 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.24 dl Öl	Hamburger braten
310 g Tomaten	in Scheiben schneiden
310 g Gurken	in Scheiben schneiden
310 g Essiggurken	längs schneiden
310 g Eisbergsalat	waschen
62 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
465 g Ketchup	
465 g Senf	

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