

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 32 Personen

gemäss Tiptopf

800 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
480 g Zwiebeln	
6.4 Stück Knoblauchzehen	
3.84 kg Hackfleisch	
8.0 Stück Eier	beifügen
32 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
16 g Pfeffer	
16 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.
160 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.28 dl Öl	Hamburger braten
320 g Tomaten	in Scheiben schneiden
320 g Gurken	in Scheiben schneiden
320 g Essiggurken	längs schneiden
320 g Eisbergsalat	waschen
64 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
480 g Ketchup	
480 g Senf	

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