

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 35 Personen

gemäss Tiptopf

875 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
525 g Zwiebeln	
7.0 Stück Knoblauchzehen	
4.2 kg Hackfleisch	
8.75 Stück Eier	beifügen
35 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
17.5 g Pfeffer	
17.5 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.
175 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.4 dl Öl	Hamburger braten
350 g Tomaten	in Scheiben schneiden
350 g Gurken	in Scheiben schneiden
350 g Essiggurken	längs schneiden
350 g Eisbergsalat	waschen
70 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
525 g Ketchup	
525 g Senf	

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