Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 38 Personen
gemäss Tiptopf

950 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
570 g Zwiebeln	
7.6 Stück Knoblauchzehen	
4.56 kg Hackfleisch	
9.5 Stück Eier	beifügen
38 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
19 g Pfeffer	
19 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.
190 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.52 dl Öl	Hamburger braten
380 g Tomaten	in Scheiben schneiden
380 g Gurken	in Scheiben schneiden
380 g Essiggurken	längs schneiden
380 g Eisbergsalat	waschen
76 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
570 g Ketchup	
570 g Senf	

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