

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 56 Personen

gemäss Tiptopf

1.4 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
840 g Zwiebeln	
11.2 Stück Knoblauchzehen	
6.72 kg Hackfleisch	
14 Stück Eier	beifügen
56 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
28 g Pfeffer	
28 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.
280 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
2.24 dl Öl	Hamburger braten
560 g Tomaten	in Scheiben schneiden
560 g Gurken	in Scheiben schneiden
560 g Essiggurken	längs schneiden
560 g Eisbergsalat	waschen
112 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
840 g Ketchup	
840 g Senf	

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