

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 62 Personen

gemäss Tiptopf

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

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