



# Hamburger

von Merlin\_Ecu

Mengen für 20 Personen

gemäss Tiptopf

500 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
300 g Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
40 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
2.4 kg Hackfleisch	
5.0 Stück Eier	beifügen
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
10 g Pfeffer	
10 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	eingelegetes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
100 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
8 cl Öl	Hamburger braten
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Gurken	in Scheiben schneiden
200 g Essiggurken	längs schneiden
0.4 Stück Salat	waschen
300 g Käsescheiben	
40 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
300 g Ketchup	
300 g Senf	

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