

# *Lagerkochbuch.ch*



## Hamburger von Merlin\_Ecu

Mengen für 22 Personen

gemäss Tiptopf

550 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
330 g Zwiebeln	
4.4 Stück Knoblauchzehen	
44 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
2.64 kg Hackfleisch	
5.5 Stück Eier	beifügen
22 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
11 g Pfeffer	
11 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.
110 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
8.8 cl Öl	Hamburger braten
220 g Tomaten	in Scheiben schneiden
220 g Gurken	in Scheiben schneiden
220 g Essiggurken	längs schneiden
0.44 Stück Salat	waschen
330 g Käsescheiben	
44 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
330 g Ketchup	
330 g Senf	

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