

# Hamburger

von Merlin\_Ecu

Mengen für 8 Personen

gemäss Tiptopf

200 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
120 g Zwiebeln	
1.6 Stück Knoblauchzehen	
16 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
960 g Hackfleisch	
2.0 Stück Eier	beifügen
8.0 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
4.0 g Pfeffer	
4.0 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.
40 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
3.2 cl Öl	Hamburger braten
80 g Tomaten	in Scheiben schneiden
80 g Gurken	in Scheiben schneiden
80 g Essiggurken	längs schneiden
0.16 Stück Salat	waschen
120 g Käsescheiben	
16 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
120 g Ketchup	
120 g Senf	

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