Hamburger mit Brötli von Tilo Steinmann

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
500 g Dinkelmehl	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
2 dl Wasser	
1.0 dl Milch	
42 g Hefe	
35 g Zucker	
8.0 g Salz	
80 g Butter	
2.0 Stück Eier	
200 g Sesamsamen	
150 g Ketchup	
150 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)