

# Hamburger (natur) von Daniel Gmür

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.
150 g Paniermehl	in Masse geben
100 g Lauch	fein schneiden, dünsten
* 3 g Knoblauchzehen	
100 g Rüeblli	Raffeln, dünsten
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
150 g Ketchup	
150 g Senf	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Masse mit etwas Gemüse und Paniermehl macht den Hamburger luftiger/feiner.