

Hamburger (natur) von Daniel Gmür

Mengen für 26 Personen

3.12 kg Hackfleisch	
7.8 Stück Eier	
52 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
130 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
390 g Paniermehl	in Masse geben
260 g Lauch	fein schneiden, dünsten
2.6 Stück Knoblauchzehen	
260 g Rüebli	Raffeln, dünsten
1.04 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
390 g Ketchup	
390 g Senf	

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