

Hamburger (natur) von Daniel Gmür

Mengen für 46 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 5.52 kg Hackfleisch | |
| 13.8 Stück Eier | |
| 92 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 230 g Peterli | Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten. |
| 690 g Paniermehl | in Masse geben |
| 460 g Lauch | fein schneiden, dünsten |
| 4.6 Stück Knoblauchzehen | |
| 460 g Rüeblli | Raffeln, dünsten |
| 1.84 dl Öl | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 690 g Ketchup | |
| 690 g Senf | |

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