Hamburger selbstgemacht von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: Hamburger: BettyBossi, Jan. 2013

Tags: Für Zeltlager, Einfach, Fleischgericht, günstig

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

2.0 kg Spinat	frischer Blattspinat: Waschen, rüsten und in kochendem, gesalzenem Wasser ca. 2min kochen lassen. Abschütten und abtropfen lassen. Gefrorener Blattspinat: siehe Packung
1.5 kg Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
5.0 g Paniermehl	nicht Gramm sondern Esslöffel Alles in einer Schüssel gut würzen und gut kneten bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden, die nicht mehr an den Händen klebt. Portionieren und zu Hamburgern formen.
3.0 g Paprika	nicht Gramm sondern Teelöffel
10 Stück Eier	Öffnen und jedes einzelne Ei ohne Schale direkt in siedendes Wasser geben. Die Eier sollten sich (zumindest anfangs) noch nicht berühren -> genügend grosse Pfanne! Nach ca. 3-5min mit einer Siebkelle vorsichtig herausnehmen.
10 Stück Hamburger-Brötli	
1.0 Stück Zwiebeln	
500 g Kopfsalat	
100 g Ketchup	
500 g Essiggurken	