Spinat, Hacktätschli & verlorenes Ei von Matteo Delucchi

Mengen für 55 Personen

Quelle: Hamburger: BettyBossi, Jan. 2013

Tags: Für Zeltlager, Einfach, günstig, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Knöpflisieb

11 kg Spinat	frischer Blattspinat: Waschen, rüsten und in kochendem, gesalzenem Wasser ca. 2min kochen lassen. Abschütten und abtropfen lassen. Gefrorener Blattspinat: siehe Packung
8.25 kg Hackfleisch	
16.5 Stück Eier	
27.5 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.
55 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.