

Burger

von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

| | |
|------------------------------|---|
| 520 g Zwiebel | (1 Zwiebel wiegt 100g) Optional Wenn man möchte kann man Zwiebeln in Scheiben schneiden und als Belag für den Burger verwenden. Kühl stellen |
| 520 g Käsescheiben | 1 Käsescheibe wiegt 20g |
| 650 g Eisbergsalat | Waschen und die Blätter abzupfen oder in passende Stücke schneiden. Kühl stellen |
| 7.8 Stück Tomaten | Waschen und schneiden. Kühl stellen |
| 520 g Gurken | Waschen und in feine Scheiben schneiden. Kühl stellen |
| 260 g Zwiebel | Schälen und fein hacken. |
| 6.5 Stück Knoblauchzehen | Schälen und fein hacken. |
| 2.6 Bund Petersilie, frische | (Glattblättrige Petersilie) Waschen und fein schneiden. |
| 156 g Brot | Die Brotrinde wegschneiden. |
| 3.25 dl Milch | Das Brotinnere ca. 5 Minuten in der Milch einweichen und dann ausdrücken. |
| 3.25 EL Butter | In einer Pfanne warm werden lassen und die Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Petersilie und Brot kurz mitdämpfen und dann in einer Schüssel auskühlen lassen. |
| 2.6 Stück Eier | Verklopfen und in die Schüssel geben. |
| 2.6 kg Hackfleisch | In die Schüssel mit dem Brot und Petersilie geben. |
| 9.1 g Paprika | In die Fleischmasse hinzufügen. |
| 5.2 TL Salz | In die Fleischmasse hinzufügen und mischen. |
| 7.8 g Pfeffer | Wenig Pfeffer zum Fleisch hinzufügen und nochmals gut mischen. Die Masse in gewünschte Anzahl Portionen teilen und mit nassen Händen zu gleich dicken Burgern formen, bis zum grillieren/anbraten kühl stellen. Die Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Minuten anbraten. |
| 26 Stück Hamburger-Brötli | Die Schnittflächen ca. 1 Minute anrösten. |