

Hamburger

von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

gemäss Tiptopf

250 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
150 g Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
1.2 kg Hackfleisch	
2.5 Stück Eier	beifügen
10 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
5.0 g Pfeffer	
5.0 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	eingelegetes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
50 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
4 cl Öl	Hamburger braten
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
0.2 Stück Salat	waschen
150 g Käsescheiben	
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
150 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)