

Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 14 Personen

gemäss Tiptopf

350 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
210 g Zwiebeln	
2.8 Stück Knoblauchzehen	
1.68 kg Hackfleisch	
3.5 Stück Eier	beifügen
14 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
7.0 g Pfeffer	
7.0 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	ingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
70 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
5.6 cl Öl	Hamburger braten
140 g Tomaten	in Scheiben schneiden
140 g Gurken	in Scheiben schneiden
140 g Essiggurken	längs schneiden
140 g Eisbergsalat	waschen
28 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
210 g Ketchup	
210 g Senf	

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