Hamburger DiLa von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen
gemäss Tiptopf

10 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
6 kg Zwiebeln	
80 Stück Knoblauchzehen	
48 kg Hackfleisch	
100 Stück Eier	beifügen
400 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
200 g Pfeffer	
200 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin eingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen gesammte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
2 kg Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.6 Liter Öl	Hamburger braten
4 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
4 kg Gurken	in Scheiben schneiden
4 kg Essiggurken	längs schneiden
4 kg Eisbergsalat	waschen
800 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
6 kg Ketchup	
6 kg Senf	

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