

# Hamburger DiLa

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 9 Personen

gemäss Tiptopf

225 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
135 g Zwiebeln	
1.8 Stück Knoblauchzehen	
1.08 kg Hackfleisch	
2.25 Stück Eier	beifügen
9.0 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
4.5 g Pfeffer	
4.5 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.
45 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
3.6 cl Öl	Hamburger braten
90 g Tomaten	in Scheiben schneiden
90 g Gurken	in Scheiben schneiden
90 g Essiggurken	längs schneiden
90 g Eisbergsalat	waschen
18 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
135 g Ketchup	
135 g Senf	

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