Hamburger von Merlin_Ecu

Mengen für 30 Personen
gemäss Tiptopf

750 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
450 g Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
60 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
3.6 kg Hackfleisch	
7.5 Stück Eier	beifügen
30 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
15 g Pfeffer	
15 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.
150 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.2 dl Öl	Hamburger braten
300 g Tomaten	in Scheiben schneiden
300 g Gurken	in Scheiben schneiden
300 g Essiggurken	längs schneiden
0.6 Stück Salat	waschen
450 g Käsescheiben	
60 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
450 g Ketchup	
450 g Senf	

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