



Hamburger

von Merlin_Ecu

Mengen für 40 Personen

gemäss Tiptopf

1.0 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
600 g Zwiebeln	
8.0 Stück Knoblauchzehen	
80 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
4.8 kg Hackfleisch	
10 Stück Eier	beifügen
40 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
20 g Pfeffer	
20 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.
200 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
1.6 dl Öl	Hamburger braten
400 g Tomaten	in Scheiben schneiden
400 g Gurken	in Scheiben schneiden
400 g Essiggurken	längs schneiden
0.8 Stück Salat	waschen
600 g Käsescheiben	
80 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
600 g Ketchup	
600 g Senf	

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