

Hamburger

von Merlin_Ecu

Mengen für 60 Personen

gemäss Tiptopf

| | |
|----------------------------|---|
| 1.5 kg Brot | zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen) |
| * 10 Stück Zwiebeln | |
| 12 Stück Knoblauchzehen | |
| * 2.4 Bund Peterli | fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben |
| 7.2 kg Hackfleisch | |
| 15 Stück Eier | beifügen |
| 60 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 30 g Pfeffer | |
| 30 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. |
| 300 g Weissmehl | Plätzli darin wenden |
| 2.4 dl Öl | Hamburger braten |
| * 6 Stück Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 600 g Gurken | in Scheiben schneiden |
| 600 g Essiggurken | längs schneiden |
| 1.2 Stück Salat | waschen |
| 900 g Käsescheiben | |
| 120 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 900 g Ketchup | |
| 900 g Senf | |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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