

Hamburger (natur) von Daniel Gmür

Mengen für 46 Personen

5.52 kg Hackfleisch	
13.8 Stück Eier	
92 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
230 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
690 g Paniermehl	in Masse geben
460 g Lauch	fein schneiden, dünsten
4.6 Stück Knoblauchzehen	
460 g Rüeblli	Raffeln, dünsten
1.84 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
690 g Ketchup	
690 g Senf	

Masse mit etwas Gemüse und Paniermehl macht den Hamburger luftiger/feiner.