

Hamburger (natur) mit Coleslaw und Bratkartoffeln

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hackfleisch	Rinds- und Schweinefleisch
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
150 g Paniermehl	in Masse geben
* 3 g Knoblauchzehen	
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
150 g Ketchup	
150 g Senf	
1250 kg Kabis	in feine Streifen schneiden (Weisskabis verwenden)
375 g Rüebli	in feine Streifen schneiden
37.5 g Senf	2.5 EL (von Senf bis Zwiebeln Salz und Pfeffer zur Sauce mischen und mit Kabis und Rüebli ca. 40 Minuten ziehen lassen)
1.0 dl Essig	= 7.5 EL p 10P.
150 g Mayonnaise	= 10 EL pro 10P.
150 g Nature Joghurt	
15 g Zucker	2.5 TL pro 10P
100 g Zwiebel	fein gehackt
1.6 kg Kartoffeln	verkleinern und in Bratpfanne mit etwas Öl anbraten

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

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