

USA

The Hamburger

von Thomas EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
15 min	10 min	355 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

10000 g	Hackfleisch (Rind)
25 St.	Zwiebel
50 St.	Knoblauchzehe
25 St.	Ei
50 EL	Mehl
50 EL	Paniermehl
25 St.	Semmel
2500 ml	Milch (2.5% Fett)
50 TL	Salz
25 TL	Thymian
25 TL	Majoran
25 Prise	Pfeffer
25 EL	Schnittlauch
25 EL	Petersilie
25 TL	Sambal Oelek

Anleitung

1. Semmel in Milch einweichen und danach ausdrücken.
2. Zwiebel fein hacken.
3. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, eingeweichte Semmel, Ei, Mehl, Paniermehl und die Gewürze in eine gemeinsame Schüssel geben und zu einem Teig kneten.
4. Den Fleischteig in gleichgrosse Portionen teilen, in Hamburger formen und in Paniermehl wenden. Das Fleisch nun mit wenig Öl in der heissen Pfanne anbraten.
5. Nach belieben weiterverarbeiten...

> **Tipp** · Kann wunderbar mit der Hamburger Special Sauce verfeinert werden.