

USA

The Hamburger

von Thomas EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
15 min	10 min	355 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

4000 g	Hackfleisch (Rind)
10 St.	Zwiebel
20 St.	Knoblauchzehe
10 St.	Ei
20 EL	Mehl
20 EL	Paniermehl
10 St.	Semmel
1000 ml	Milch (2.5% Fett)
20 TL	Salz
10 TL	Thymian
10 TL	Majoran
10 Prise	Pfeffer
10 EL	Schnittlauch
10 EL	Petersilie
10 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.