

USA

The Hamburger

von Thomas EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
15 min	10 min	355 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

6000 g	Hackfleisch (Rind)
15 St.	Zwiebel
30 St.	Knoblauchzehe
15 St.	Ei
30 EL	Mehl
30 EL	Paniermehl
15 St.	Semmel
1500 ml	Milch (2.5% Fett)
30 TL	Salz
15 TL	Thymian
15 TL	Majoran
15 Prise	Pfeffer
15 EL	Schnittlauch
15 EL	Petersilie
15 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.