

Aula Hamburger

von Nanya

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Hackfleisch	Hamburger: Brot zerkrümeln und in Milch einlegen. Zwiebeln (für Burger) fein schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, aufgeweichtes Brot und die aufgeschlagenen Eier zu einer Masse vermischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer, Peterli würzen. Masse in 80-120 g schwere Kugeln formen. In der Bratpfanne beidseitig braten.
300 g Zwiebeln	
600 g Brot	Altes Brot
15 Stück Eier	
6.0 dl Milch	
300 g Ketchup	(für Hamburger)
150 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
3.0 Stück Salat	Beilagen:
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
300 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
300 g Gurken	in Scheiben schneiden
300 g Essiggurken	längs schneiden
600 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
60 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.5 kg Ketchup	
1.2 kg Mayonnaise	
450 g Senf	
6.0 kg Kartoffeln festkochend	Beilage Country Fries: Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Diese in einer Pfanne braten. Mit Paprika, Fleischgewürz o.ä. würzen.

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.