

Aula Hamburger

von Nanya

Mengen für 40 Personen

6.0 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.
400 g Zwiebeln	
800 g Brot	Altes Brot
20 Stück Eier	
8.0 dl Milch	
400 g Ketchup	(für Hamburger)
200 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
4.0 Stück Salat	Beilagen:
800 g Tomaten	in Scheiben schneiden
400 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
400 g Gurken	in Scheiben schneiden
400 g Essiggurken	längs schneiden
800 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
80 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
2.0 kg Ketchup	
1.6 kg Mayonnaise	
600 g Senf	
8.0 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.