



# Aula Hamburger

von Nanya

Mengen für 50 Personen

7.5 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.
500 g Zwiebeln	
1.0 kg Brot	Altes Brot
25 Stück Eier	
1.0 Liter Milch	
500 g Ketchup	(für Hamburger)
250 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
5.0 Stück Salat	Beilagen:
1.0 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
500 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
500 g Gurken	in Scheiben schneiden
500 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 kg Bergkäse	In Scheiben schneiden.
100 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
2.5 kg Ketchup	
2.0 kg Mayonnaise	
750 g Senf	
10 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.