



## Burgerzubehör

von Jonathan Bösch

Mengen für 30 Personen

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 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 kg Raclettekäse           | Schmelzkäse verwenden  |
| 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:<br>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.