

Hamburger

von Simu

Mengen für 14 Personen

1.68 kg Hackfleisch	
4.2 Stück Eier	
28 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
70 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
5.6 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
140 g Tomaten	in Scheiben schneiden
140 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
140 g Gurken	in Scheiben schneiden
140 g Essiggurken	längs schneiden
1.4 Stück Salat	waschen
28 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
210 g Ketchup	
210 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)