

Hamburger

von Simu

Mengen für 15 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)