

Hamburger

von Simu

Mengen für 26 Personen

3.12 kg Hackfleisch	
7.8 Stück Eier	
52 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
130 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.04 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
260 g Tomaten	in Scheiben schneiden
260 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
260 g Gurken	in Scheiben schneiden
260 g Essiggurken	längs schneiden
2.6 Stück Salat	waschen
52 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
390 g Ketchup	
390 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)