

# Hamburger

von Simu

Mengen für 27 Personen

3.24 kg Hackfleisch	
8.1 Stück Eier	
54 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
135 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.08 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
270 g Tomaten	in Scheiben schneiden
270 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
270 g Gurken	in Scheiben schneiden
270 g Essiggurken	längs schneiden
2.7 Stück Salat	waschen
54 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
405 g Ketchup	
405 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)