

Hamburger

von Simu

Mengen für 29 Personen

3.48 kg Hackfleisch	
8.7 Stück Eier	
58 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
145 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.16 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
290 g Tomaten	in Scheiben schneiden
290 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
290 g Gurken	in Scheiben schneiden
290 g Essiggurken	längs schneiden
2.9 Stück Salat	waschen
58 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
435 g Ketchup	
435 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)