

Hamburger

von Simu

Mengen für 34 Personen

4.08 kg Hackfleisch	
10.2 Stück Eier	
68 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
170 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.36 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
340 g Tomaten	in Scheiben schneiden
340 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
340 g Gurken	in Scheiben schneiden
340 g Essiggurken	längs schneiden
3.4 Stück Salat	waschen
68 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
510 g Ketchup	
510 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)