



Hamburger

von Simu

Mengen für 43 Personen

5.16 kg Hackfleisch	
12.9 Stück Eier	
86 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
215 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.72 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
430 g Tomaten	in Scheiben schneiden
430 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
430 g Gurken	in Scheiben schneiden
430 g Essiggurken	längs schneiden
4.3 Stück Salat	waschen
86 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
645 g Ketchup	
645 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)