Hamburger von Simu

Mengen für 46 Personen

5.52 kg Hackfleisch	
13.8 Stück Eier	
92 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
230 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.84 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
460 g Tomaten	in Scheiben schneiden
460 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
460 g Gurken	in Scheiben schneiden
460 g Essiggurken	längs schneiden
4.6 Stück Salat	waschen
92 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
690 g Ketchup	
690 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)