Hamburger von Simu

Mengen für 60 Personen

7.2 kg Hackfleisch	
18 Stück Eier	
120 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
300 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.4 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
600 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
600 g Gurken	in Scheiben schneiden
600 g Essiggurken	längs schneiden
6.0 Stück Salat	waschen
120 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
900 g Ketchup	
900 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)