

# Hamburger

von Eliane Gerber

Mengen für 32 Personen

3.84 kg Hackfleisch	
9.6 Stück Eier	
64 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
160 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.28 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
320 g Tomaten	in Scheiben schneiden
320 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
320 g Gurken	in Scheiben schneiden
320 g Essiggurken	längs schneiden
3.2 Stück Salat	waschen
64 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
320 g Käsescheiben	toastkäse
480 g Ketchup	
480 Tube(265g) Mayonnaise	

Backofen-Frites  
--> 100g / Person

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

Besser als Big Tasty ;-)