



Hamburger

von Eliane Gerber

Mengen für 42 Personen

5.04 kg Hackfleisch	
12.6 Stück Eier	
84 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
210 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.68 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
420 g Tomaten	in Scheiben schneiden
420 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
420 g Gurken	in Scheiben schneiden
420 g Essiggurken	längs schneiden
4.2 Stück Salat	waschen
84 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
420 g Käsescheiben	toastkäse
630 g Ketchup	
630 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 ;-)