

Hamburger de Luxe

von Walter Bürgi

Mengen für 130 Personen

15.6 kg Hackfleisch	Fertig-Hamburger vom Lieferant, 120 g / Stück
5.2 dl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
1.3 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.3 kg Zwiebeln	in Ringe schneiden
1.3 kg Essiggurken	längs schneiden
6.5 Stück Salat	waschen
130 Stück Hamburger-Brötli	
1.95 kg Ketchup	
1.95 kg Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
1.3 kg Käsescheiben	

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

Besser als Big Tasty ;-)