Hamburger de Luxe von Walter Bürgi

Mengen für 15 Personen

1.8 kg Hackfleisch	Fertig-Hamburger vom Lieferant, 120 g / Stück
6 cl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
150 g Tomaten	in Scheiben schneiden
150 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
150 g Essiggurken	längs schneiden
0.75 Stück Salat	waschen
15 Stück Hamburger-Brötli	
225 g Ketchup	
225 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
150 g Käsescheiben	

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

Besser als Big Tasty ;-)