



Hamburger de Luxe

von Walter Bürgi

Mengen für 65 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)