

Hamburger de Luxe

von Walter Bürgi

Mengen für 85 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)