

Hamburger

von Merlin_Ecu

Mengen für 80 Personen

gemäss Tiptopf

2 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
1.2 kg Zwiebeln	
16 Stück Knoblauchzehen	
160 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
9.6 kg Hackfleisch	
20 Stück Eier	beifügen
80 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
40 g Pfeffer	
40 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	eingelegetes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
400 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
3.2 dl Öl	Hamburger braten
800 g Tomaten	in Scheiben schneiden
800 g Gurken	in Scheiben schneiden
800 g Essiggurken	längs schneiden
1.6 Stück Salat	waschen
1.2 kg Käsescheiben	
160 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.2 kg Ketchup	
1.2 kg Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)