



Hamburger

von Fabian Gretler

Mengen für 22 Personen

2.64 kg Hackfleisch	
6.6 Stück Eier	
44 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
110 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
8.8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
220 g Tomaten	in Scheiben schneiden
220 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
220 g Gurken	in Scheiben schneiden
220 g Essiggurken	längs schneiden
2.2 Stück Salat	waschen
30.8 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
330 g Ketchup	
330 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)