



Hamburger

von Fabian Gretler

Mengen für 25 Personen

3.0 kg Hackfleisch	
7.5 Stück Eier	
50 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
125 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.0 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
250 g Tomaten	in Scheiben schneiden
250 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
250 g Gurken	in Scheiben schneiden
250 g Essiggurken	längs schneiden
2.5 Stück Salat	waschen
35 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
375 g Ketchup	
375 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)