

# Hamburger mit Countrycuts von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch	
2.0 Stück Zwiebeln	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
10 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.4 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, mit Öl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Im Backofen backen bei ca. 180°
20 g Paprika	
150 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
150 g Ketchup	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli

Besser als Big Tasty ;-)