

# Hamburger mit Countrycuts von André Marty

Mengen für 34 Personen

3.4 kg Hackfleisch	
6.8 Stück Zwiebeln	hacken
17 Stück Knoblauchzehen	hacken
10.2 Stück Eier	
68 g Salz	Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
170 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.36 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
340 g Tomaten	in Scheiben schneiden
340 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
340 g Gurken	in Scheiben schneiden
340 g Essiggurken	längs schneiden
3.4 Stück Salat	waschen
34 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
4.76 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, mit Öl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Im Backofen backen bei ca. 180°
68 g Paprika	
510 g Ketchup	
3.4 Tube(265g) Mayonnaise	
510 g Ketchup	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli

Besser als Big Tasty ;-)