



Hamburger mit Kartoffelschnitzen NS von Nina Schmitter

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.
5.0 kg Kartoffeln festkochend	in Schnitzen
2.5 dl Olivenöl	
1.88 Liter Sauerrahm	
25 g Kräutersalz	
2.5 kg Brot	
375 g Ketchup	
2.5 Tube(265g) Mayonnaise	

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

Besser als Big Tasty ;-)