Hamburger und Chips

von Patricia Krummenacher

Mengen für 45 Personen

5.4 kg Hackfleisch	
13.5 Stück Eier	
90 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
225 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
450 g Tomaten	in Scheiben schneiden
450 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
450 g Gurken	in Scheiben schneiden
450 g Essiggurken	längs schneiden
4.5 Stück Salat	waschen
90 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
675 g Ketchup	
675 g Senf	
2.25 kg Chips nature / paprika	

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

Besser als Big Tasty ;-)