

# Hamburger und Chips von Patricia Krummenacher

Mengen für 52 Personen

6.24 kg Hackfleisch	
15.6 Stück Eier	
104 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
260 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.08 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
520 g Tomaten	in Scheiben schneiden
520 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
520 g Gurken	in Scheiben schneiden
520 g Essiggurken	längs schneiden
5.2 Stück Salat	waschen
104 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
780 g Ketchup	
780 g Senf	
2.6 kg Chips nature / paprika	

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

Besser als Big Tasty ;-)