

Hamburger und Chips von Patricia Krummenacher

Mengen für 70 Personen

8.4 kg Hackfleisch	
21 Stück Eier	
140 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
350 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
700 g Tomaten	in Scheiben schneiden
700 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
700 g Gurken	in Scheiben schneiden
700 g Essiggurken	längs schneiden
7.0 Stück Salat	waschen
140 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.05 kg Ketchup	
1.05 kg Senf	
3.5 kg Chips nature / paprika	

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

Besser als Big Tasty ;-)