

Hamburger und Chips von Patricia Krummenacher

Mengen für 85 Personen

10.2 kg Hackfleisch	
25.5 Stück Eier	
170 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
425 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
3.4 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
850 g Tomaten	in Scheiben schneiden
850 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
850 g Gurken	in Scheiben schneiden
850 g Essiggurken	längs schneiden
8.5 Stück Salat	waschen
170 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.27 kg Ketchup	
1.27 kg Senf	
4.25 kg Chips nature / paprika	

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

Besser als Big Tasty ;-)