

# Hamburger\_Fleisch

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Hackfleisch	Hamburger: Brot zerkrümeln und in Milch einlegen. Zwiebeln (für Burger) fein schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, aufgeweichtes Brot und die aufgeschlagenen Eier zu einer Masse vermischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer, Peterli würzen. Masse in 80-120 g schwere Kugeln formen. In der Bratpfanne beidseitig braten.
100 g Zwiebeln	
200 g Brot	Altes Brot
5.0 Stück Eier	
2.0 dl Milch	
100 g Ketchup	(für Hamburger)
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
2.0 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Röstzwiebeln	in Ringe schneiden
50 g Essiggurken	längs schneiden
400 g Käsescheiben	In Scheiben schneiden.
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
200 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
90 g Zwiebeln	
1.0 kg Eisbergsalat	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.