

Randenburger

von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Salz, Kardamon

5.0 kg Randen	
2.5 kg Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
1.5 kg Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
5.0 Stück Eier	
50 g Salz	zugeben
150 g Ingwer	
10 Stück Zwiebeln	kleinschneiden begeben
2 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
500 g Tomaten	in Scheiben schneiden
500 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
500 g Essiggurken	längs schneiden
5.0 Stück Salat	waschen
100 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
750 g Ketchup	
750 g Senf	
1.25 kg Käsescheiben	