



Hamburger

von Simu

Mengen für 23 Personen

2.76 kg Hackfleisch	
6.9 Stück Eier	
46 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
115 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
9.2 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
230 g Tomaten	in Scheiben schneiden
230 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
230 g Gurken	in Scheiben schneiden
230 g Essiggurken	längs schneiden
2.3 Stück Salat	waschen
46 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
345 g Ketchup	
345 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)