Aula Hamburger von Nenya

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.
1.0 Stück Salat	Beilagen:
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
200 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
500 g Ketchup	
400 g Mayonnaise	
150 g Senf	
2.0 kg Kartoffeln festkochend	Beilage Country Fries: Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Diese in einer Pfanne braten. Mit Paprika, Fleischgewürz o.ä. würzen.

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.