

Aula Hamburger

von Nanya

Mengen für 20 Personen

3.0 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.
200 g Zwiebeln	
400 g Brot	Altes Brot
10 Stück Eier	
4.0 dl Milch	
200 g Ketchup	(für Hamburger)
100 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
2.0 Stück Salat	Beilagen:
400 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
200 g Gurken	in Scheiben schneiden
200 g Essiggurken	längs schneiden
400 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
40 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.0 kg Ketchup	
800 g Mayonnaise	
300 g Senf	
4.0 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.