

Aula Hamburger

von Nanya

Mengen für 30 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 4.5 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. |
| 300 g Zwiebeln | |
| 600 g Brot | Altes Brot |
| 15 Stück Eier | |
| 6.0 dl Milch | |
| 300 g Ketchup | (für Hamburger) |
| 150 g Peterli | Peterli mit Schere klein schneiden. |
| 3.0 Stück Salat | Beilagen: |
| 600 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 300 g Zwiebeln | in Ringe schneiden |
| 300 g Gurken | in Scheiben schneiden |
| 300 g Essiggurken | längs schneiden |
| 600 g Bergkäse | In Scheiben schneiden. |
| 60 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 1.5 kg Ketchup | |
| 1.2 kg Mayonnaise | |
| 450 g Senf | |
| 6.0 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.