



Aula Hamburger

von Jonathan Bösch

Mengen für 25 Personen

2.5 Stück Salat	Beilagen:
500 g Tomaten	in Scheiben schneiden
250 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
250 g Gurken	in Scheiben schneiden
250 g Essiggurken	längs schneiden
500 kg Raclettekäse	Schmelzkäse verwenden
50 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.25 kg Ketchup	
1.0 kg Mayonnaise	
375 g Senf	
5.0 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.