



Aula Hamburger

von Jonathan Bösch

Mengen für 9 Personen

0.9 Stück Salat	Beilagen:
180 g Tomaten	in Scheiben schneiden
90 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
90 g Gurken	in Scheiben schneiden
90 g Essiggurken	längs schneiden
180 kg Raclettekäse	Schmelzkäse verwenden
18 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
450 g Ketchup	
360 g Mayonnaise	
135 g Senf	
1.8 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.