Aula Hamburger inkl. Brötli (Variante Hauslager)

von fabrice.lardon97@...

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Hackfleisch	1/3 Rindshack 2/3 Schweinshack 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
2.5 Stück Eier	
3 cl Milch	
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
0.3 Stück Salat	Beilagen:
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
350 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
500 g Ketchup	1 Tube für 30 Personen
400 g Mayonnaise	1 Tube für 30 Personen
150 g Senf	1 Tube für 30 Personen
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Beilage Country Fries: Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Mit Herdöpfeli Gewürz und Öl würzen und im Backoffen für circa 25-30 Minuten
2.6 dl Milch	Für Brötchen
2.6 dl Wasser	Für Brötchen
80 g Zucker	Für Brötchen
20 g Malzextrakt	Für Brötchen
1.0 kg Mehl	Für Brötchen
24 g Salz	Für Brötchen
2.0 Stück Eier	Für Brötchen
40 g Hefe	Für Brötchen
100 g Butter	Für Brötchen, kalt
1.0 Stück Eigelb	Für Brötchen bestreichen

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.