

Hamburger

von Simu

Mengen für 110 Personen

13.2 kg Hackfleisch	
33 Stück Eier	
220 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
550 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4.4 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
1.1 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.1 kg Zwiebeln	in Ringe schneiden
1.1 kg Gurken	in Scheiben schneiden
1.1 kg Essiggurken	längs schneiden
11 Stück Salat	waschen
220 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.65 kg Ketchup	
1.65 kg Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)