

# Hamburger

von Simu

Mengen für 12 Personen

1.44 kg Hackfleisch	
3.6 Stück Eier	
24 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
60 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4.8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
120 g Tomaten	in Scheiben schneiden
120 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
120 g Gurken	in Scheiben schneiden
120 g Essiggurken	längs schneiden
1.2 Stück Salat	waschen
24 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
180 g Ketchup	
180 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)