

Hamburger

von Simu

Mengen für 17 Personen

2.04 kg Hackfleisch	
5.1 Stück Eier	
34 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
85 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
6.8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
170 g Tomaten	in Scheiben schneiden
170 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
170 g Gurken	in Scheiben schneiden
170 g Essiggurken	längs schneiden
1.7 Stück Salat	waschen
34 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
255 g Ketchup	
255 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)