Hamburger von Simu

Mengen für 20 Personen

2.4 kg Hackfleisch	
6.0 Stück Eier	
40 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
100 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
200 g Gurken	in Scheiben schneiden
200 g Essiggurken	längs schneiden
2.0 Stück Salat	waschen
40 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
300 g Ketchup	
300 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)