Hamburger von Simu

Mengen für 28 Personen

3.36 kg Hackfleisch	
8.4 Stück Eier	
56 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
140 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.12 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
280 g Tomaten	in Scheiben schneiden
280 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
280 g Gurken	in Scheiben schneiden
280 g Essiggurken	längs schneiden
2.8 Stück Salat	waschen
56 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
420 g Ketchup	
420 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)