Hamburger von Simu

Mengen für 30 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)