



Hamburger

von Simu

Mengen für 31 Personen

3.72 kg Hackfleisch	
9.3 Stück Eier	
62 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
155 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.24 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
310 g Tomaten	in Scheiben schneiden
310 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
310 g Gurken	in Scheiben schneiden
310 g Essiggurken	längs schneiden
3.1 Stück Salat	waschen
62 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
465 g Ketchup	
465 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)