Hamburger von Simu

Mengen für 35 Personen

4.2 kg Hackfleisch	
10.5 Stück Eier	
70 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
175 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.4 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
350 g Tomaten	in Scheiben schneiden
350 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
350 g Gurken	in Scheiben schneiden
350 g Essiggurken	längs schneiden
3.5 Stück Salat	waschen
70 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
525 g Ketchup	
525 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)