Hamburger von Simu

Mengen für 36 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)