

Hamburger

von Simu

Mengen für 37 Personen

4.44 kg Hackfleisch	
11.1 Stück Eier	
74 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
185 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.48 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
370 g Tomaten	in Scheiben schneiden
370 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
370 g Gurken	in Scheiben schneiden
370 g Essiggurken	längs schneiden
3.7 Stück Salat	waschen
74 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
555 g Ketchup	
555 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)