

# Hamburger

von Simu

Mengen für 41 Personen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 4.92 kg Hackfleisch       |   |
| 12.3 Stück Eier           |   |
| 82 g Salz                 | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.  |
| 205 g Peterli             | Peterli mit Schere klein schneiden.<br>gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.                               |
| 1.64 dl Öl                | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 410 g Tomaten             | in Scheiben schneiden   |
| 410 g Zwiebeln            | in Ringe schneiden  |
| 410 g Gurken              | in Scheiben schneiden   |
| 410 g Essiggurken         | längs schneiden   |
| 4.1 Stück Salat           | waschen   |
| 82 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.                                   |
| 615 g Ketchup             |   |
| 615 g Senf                |   |

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

Besser als Big Tasty ;-)