Hamburger von Simu

Mengen für 54 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)