



Hamburger

von Simu

Mengen für 55 Personen

6.6 kg Hackfleisch	
16.5 Stück Eier	
110 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
275 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.2 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
550 g Tomaten	in Scheiben schneiden
550 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
550 g Gurken	in Scheiben schneiden
550 g Essiggurken	längs schneiden
5.5 Stück Salat	waschen
110 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
825 g Ketchup	
825 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)