



Hamburger

von Simu

Mengen für 65 Personen

7.8 kg Hackfleisch	
19.5 Stück Eier	
130 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
325 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.6 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
650 g Tomaten	in Scheiben schneiden
650 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
650 g Gurken	in Scheiben schneiden
650 g Essiggurken	längs schneiden
6.5 Stück Salat	waschen
130 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
975 g Ketchup	
975 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)