

# Hamburger

von Simu

Mengen für 70 Personen

8.4 kg Hackfleisch	
21 Stück Eier	
140 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
350 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
700 g Tomaten	in Scheiben schneiden
700 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
700 g Gurken	in Scheiben schneiden
700 g Essiggurken	längs schneiden
7.0 Stück Salat	waschen
140 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.05 kg Ketchup	
1.05 kg Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)