



Hamburger

von Simu

Mengen für 80 Personen

9.6 kg Hackfleisch	
24 Stück Eier	
160 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
400 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
3.2 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
800 g Tomaten	in Scheiben schneiden
800 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
800 g Gurken	in Scheiben schneiden
800 g Essiggurken	längs schneiden
8.0 Stück Salat	waschen
160 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.2 kg Ketchup	
1.2 kg Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)