



Hamburger

von Patrick Niederberger

Mengen für 38 Personen

3.8 kg Hackfleisch	
11.4 Stück Eier	
76 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
190 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.52 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
380 g Tomaten	in Scheiben schneiden
380 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
380 kg Kohlrabi	in Scheiben schneiden
380 g Essiggurken	längs schneiden
3.8 Stück Salat	waschen
72.2 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
570 g Ketchup	
570 g Senf	
570 g BBQ Sauce	
3.8 Tube(265g) Mayonnaise	

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

Besser als Big Tasty ;-)