



Hamburger

von Patrick Niederberger

Mengen für 47 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)