

Lagerkochbuch.ch



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 ;-)