# Hamburger von Raffael Kromer

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 1.2 kg Hackfleisch | |
| 3.0 Stück Eier | |
| 20 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 50 g Peterli | Peterli mit Schere klein schneiden.<br>gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten. |
| 4 cl Öl | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 100 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 100 g Zwiebeln | in Ringe schneiden |
| 100 g Gurken | in Scheiben schneiden |
| 100 g Essiggurken | längs schneiden |
| 1.0 Stück Salat | waschen |
| 20 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 150 g Ketchup | |
| 150 g Senf | |

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

Besser als Big Tasty ;-)