

## Hamburger von Wiff

Mengen für 55 Personen Nur ein Hamburgerbrötli pro Person

| 6.6 kg Hackfleisch        |   |
|---------------------------|---|
| 16.5 Stück Eier           |   |
| 110 g Salz                | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.  |
| 275 g Peterli             | Peterli mit Schere klein schneiden.<br>gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.                               |
| 2.2 dl Öl                 | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 550 g Tomaten             | in Scheiben schneiden   |
| 550 g Zwiebeln            | in Ringe schneiden  |
| 550 g Gurken              | in Scheiben schneiden   |
| 550 g Essiggurken         | längs schneiden   |
| 5.5 Stück Salat           | waschen   |
| 55 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.                                   |
| 825 g Ketchup             |   |
| 825 g Senf                |   |

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