



Hamburger

von Florian Christen

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.
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 Essiggurken	längs schneiden
125 g Eisbergsalat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
400 g Käsescheiben	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)