



# Hamburger

von Florian Christen

Mengen für 21 Personen

2.52 kg Hackfleisch	
6.3 Stück Eier	
42 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
8.4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
210 g Tomaten	in Scheiben schneiden
210 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
210 g Essiggurken	längs schneiden
263 g Eisbergsalat	waschen
42 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
840 g Käsescheiben	

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

Besser als Big Tasty ;-)