

Hamburger

von Florian Christen

Mengen für 24 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 2.88 kg Hackfleisch | |
| 7.2 Stück Eier | |
| 48 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 9.6 cl Öl | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 240 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 240 g Zwiebeln | in Ringe schneiden |
| 240 g Essiggurken | längs schneiden |
| 300 g Eisbergsalat | waschen |
| 48 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 960 g Käsescheiben | |

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

Besser als Big Tasty ;-)