

# Hamburger

von Florian Christen

Mengen für 25 Personen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 3 kg Hackfleisch          |   |
| 7.5 Stück Eier            |   |
| 50 g Salz                 | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.  |
| 1.0 dl Öl                 | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 250 g Tomaten             | in Scheiben schneiden   |
| 250 g Zwiebeln            | in Ringe schneiden  |
| 250 g Essiggurken         | längs schneiden   |
| 313 g Eisbergsalat        | waschen   |
| 50 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.                                   |
| 1.0 kg Käsescheiben       |   |

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)