



Hamburger

von Colas Koch

Mengen für 56 Personen

6.72 kg Hackfleisch	
16.8 Stück Eier	
112 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
280 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.24 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
560 g Tomaten	in Scheiben schneiden
560 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
560 g Gurken	in Scheiben schneiden
560 g Essiggurken	längs schneiden
5.6 Stück Salat	waschen
112 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
840 g Ketchup	
840 g Senf	
22.4 Stück Vegane Burger-patty	
11.2 kg Pommes Chips	Pommes Frites meini

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

Besser als Big Tasty ;-)