Hamburger de Luxe von Adrian Banz

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hackfleisch	Fertig-Hamburger vom Lieferant, 120 g / Stück
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4 cl Öl	Hamburger 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 Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
0.5 Stück Salat	waschen
10 Stück Hamburger-Brötli	
150 g Ketchup	
150 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
500 g Chips nature / paprika	
100 g Käsescheiben	

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

Besser als Big Tasty ;-)