Hamburger von Merlin_Ecu

Mengen für 50 Personen
gemäss Tiptopf

1.25 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
750 g Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
100 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
6.0 kg Hackfleisch	
12.5 Stück Eier	beifügen
50 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
25 g Pfeffer	
25 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	eingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesammte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
250 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
2 dl Öl	Hamburger braten
500 g Tomaten	in Scheiben schneiden
500 g Gurken	in Scheiben schneiden
500 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
750 g Käsescheiben	
100 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
750 g Ketchup	
750 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)