Hamburger von Merlin_Ecu

Mengen für 60 Personen
gemäss Tiptopf

1.5 kg Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
900 g Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	
120 g Peterli	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
7.2 kg Hackfleisch	
15 Stück Eier	beifügen
60 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
30 g Pfeffer	
30 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.
300 g Weissmehl	Plätzli darin wenden
2.4 dl Öl	Hamburger braten
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
600 g Gurken	in Scheiben schneiden
600 g Essiggurken	längs schneiden
1.2 Stück Salat	waschen
900 g Käsescheiben	
120 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
900 g Ketchup	
900 g Senf	

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