

Hamburger HeLa

von Severin Studer

Mengen für 35 Personen

52.5 g Hackfleisch	g = Stück, 15 Hackfleischburger pro 10 Personen
1.4 dl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
350 g Tomaten	in Scheiben schneiden
350 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
350 g Essiggurken	längs schneiden
1.75 Stück Salat	waschen
52.5 Stück Hamburger-Brötli	
525 g Ketchup	
525 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
700 g Käsescheiben	

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

Besser als Big Tasty ;-)