

Hamburger HeLa

von Severin Studer

Mengen für 40 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)