



Hamburger im Brötli mit Härdöpfelschnittz Cevi StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 65 Personen

Angepasst nach HeLa 24

13 kg Kartoffeln festkochend	waschen, in Schnitze teilen
6.5 dl Öl	in grosse Schüssel geben, mit Oel mischen und im Backofen bei 220° ca.30min. knusprig backen. Mit Salz oder Kartoffelgewürz mischen.
32.5 g Streuwürze	Härdöpfelwürz
65 Stück Hamburger-Brötli	
65 Stück Burger-Patty	
195 g Bratbutter	
3.25 Stück Salat	
975 g Tomaten	
1.3 kg Essiggurken	in Scheiben
325 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g in Ringe schneiden, ev. anbraten
1.3 kg Käsescheiben	1 Scheibe pro Person
975 g Ketchup	Verschiedene Saucen z.B.Coktail, BBC, Knoblauch, Curry