

# Hamburger im Brötli mit Härdöpfelschnitz HeLa Disentis

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Angepasst nach HeLa 24

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