# Hamburger im Brötli mit Härdöpfelschnitz HeLa Disentis

von Thomas 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 | Härdöpfelgwürz |
| 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<br>in Ringe schneiden, ev. anbraten |
| 1.3 kg Käsescheiben | 1 Scheibe pro Person |
| 975 g Ketchup | Verschiedene Saucen z.B.Coktail, BBC, Knoblauch, Curry |