

# Hamburger mit Brötli

von Tilo Steinmann

Mengen für 45 Personen

5.4 kg Hackfleisch	
13.5 Stück Eier	
90 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
225 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
450 g Tomaten	in Scheiben schneiden
450 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
450 g Gurken	in Scheiben schneiden
450 g Essiggurken	längs schneiden
4.5 Stück Salat	waschen
2.25 kg Dinkelmehl	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
9 dl Wasser	
4.5 dl Milch	
189 g Hefe	
158 g Zucker	
36 g Salz	
360 g Butter	
9.0 Stück Eier	
900 g Sesamsamen	
675 g Ketchup	
675 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)