Hamburger mit Chips! selbst gemachte Burger von

Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Für Sola

900 g Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
20 g Rässkäse	Schmelzkäse
2.5 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
0.6 g Essiggurken	längs schneiden nicht g sondern Gläser
0.7 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
265 g Mayonnaise	0.265g = eine Tube
150 g Senf	
300 g Chips nature / paprika	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Fleisch ist oft gut berechnet, hat meist noch etwas Reste

Besser als Big Tasty ;-)