

# Hamburger mit Chips! selbst gemachte Burger von

Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Für Sola

4.5 kg Hackfleisch	
15 Stück Eier	
100 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
250 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
100 g Rässkäse	Schmelzkäse
12.5 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
3.0 g Essiggurken	längs schneiden nicht g sondern Gläser
3.5 Stück Salat	waschen
100 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
750 g Ketchup	
1.325 kg Mayonnaise	0.265g = eine Tube
750 g Senf	
1.5 kg 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 ;-)