

Hamburger mit Country Fries von Prusik

Mengen für 10 Personen

20 kg Hackbraten	20 Stk Hamburger fertig
20 kg Käsescheiben	
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
1.3 kg Kartoffeln festkochend	Country Fries waschen, in Schnitze teilen
1.0 dl Öl	in grosse Schüssel geben, mit Öl mischen und im Backofen bei 200° knusprig backen. Mit Salz oder Kartoffelgewürz mischen.
150 g Senf	

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

Besser als Big Tasty ;-)