

Hamburger mit Country Fries von Prusik

Mengen für 18 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)