

Hamburger mit Country Fries von Prusik

Mengen für 21 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)