

# Hamburger mit Countrycuts von André Marty

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Hackfleisch	
4.0 Stück Zwiebeln	hacken
10 Stück Knoblauchzehen	hacken
6.0 Stück Eier	
40 g Salz	Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
100 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
200 g Gurken	in Scheiben schneiden
200 g Essiggurken	längs schneiden
2.0 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
2.8 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, mit Öl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Im Backofen backen bei ca. 180°
40 g Paprika	
300 g Ketchup	
2.0 Tube(265g) Mayonnaise	
300 g Ketchup	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli

Besser als Big Tasty ;-)