Hamburger mit Countrycuts

von André Marty

Mengen für 30 Personen

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

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli

Besser als Big Tasty ;-)