Hamburger mit fertig Brötli (Variante Hauslager)

von Adrian Münger

Mengen für 10 Personen

mit Fertig Brötchen vom Beck

1.5 kg Hackfleisch	1/3 Rindshack 2/3 Schweinshack Hamburger: Brot zerkrümeln und in Milch einlegen. Zwiebeln (für Burger) fein schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, aufgeweichtes Brot und die aufgeschlagenen Eier zu einer Masse vermischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer, Peterli würzen. Masse in 80-120 g schwere Kugeln formen. In der Bratpfanne beidseitig braten.
100 g Zwiebeln	
200 g Brot	Altes Brot
2.5 Stück Eier	
3 cl Milch	
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
0.3 Stück Salat	Beilagen:
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
350 g Bergkäse	In Scheiben schneiden.
500 g Ketchup	1 Tube für 30 Personen
400 g Mayonnaise	1 Tube für 30 Personen
150 g Senf	1 Tube für 30 Personen
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Beilage Country Fries: Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Mit Herdöpfeli Gewürz und Öl würzen und im Backoffen für circa 25-30 Minuten
16 Stück Hamburger-Brötli	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.