



Hamburger mit fertig Brötli (Variante Hauslager)

von Adrian Münger

Mengen für 70 Personen

mit Fertig Brötchen vom Beck

10.5 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.

700 g Zwiebeln

1.4 kg Brot Altes Brot

17.5 Stück Eier

2.1 dl Milch

350 g Peterli Peterli mit Schere klein schneiden.

2.1 Stück Salat Beilagen:

1.4 kg Tomaten in Scheiben schneiden

700 g Zwiebeln in Ringe schneiden

700 g Essiggurken längs schneiden

2.45 kg Bergkäse In Scheiben schneiden.

3.5 kg Ketchup 1 Tube für 30 Personen

2.8 kg Mayonnaise 1 Tube für 30 Personen

1.05 kg Senf 1 Tube für 30 Personen

10.5 kg Kartoffeln festkochend Beilage Country Fries:
Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Mit Herdöpfeli Gewürz und Öl würzen und im Backofen für circa 25-30 Minuten

112 Stück Hamburger-Brötli

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.