



Hamburger mit Kartoffelschnitzen NS von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
2.0 kg Kartoffeln festkochend	in Schnitzen
1.0 dl Olivenöl	
7.5 dl Sauerrahm	
10 g Kräutersalz	
1.0 kg Brot	
150 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	

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

Besser als Big Tasty ;-)