Hamburger (mit Pommes) von Roman Gmür

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

1.0 kg Hackfleisch	
1.0 kg Hackfleisch	Schwein
500 g Brot	in heissem Wasser aufweichen
5.0 Stück Eier	
40 g Salz	Hackfleisch, Eier, 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.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 Stück Zwiebeln	
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
40 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
300 g Ketchup	
300 g Senf	
20 kg Kartoffeln	Ofenfritz