Hamburger (mit Pommes) von Roman Gmür

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

1.5 kg Hackfleisch	
1.5 kg Hackfleisch	Schwein
750 g Brot	in heissem Wasser aufweichen
7.5 Stück Eier	
60 g Salz	Hackfleisch, Eier, 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.
7.5 Stück Knoblauchzehen	
7.5 Stück Zwiebeln	
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
60 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
450 g Ketchup	
450 g Senf	
30 kg Kartoffeln	Ofenfritz