

Hamburger (mit Pommes) von Roman Gmür

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

2.25 kg Hackfleisch	
2.25 kg Hackfleisch	Schwein
1.13 kg Brot	in heissem Wasser aufweichen
11.3 Stück Eier	
90 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
225 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
11.3 Stück Knoblauchzehen	
11.3 Stück Zwiebeln	
1.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
450 g Tomaten	in Scheiben schneiden
450 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
450 g Gurken	in Scheiben schneiden
450 g Essiggurken	längs schneiden
4.5 Stück Salat	waschen
90 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
675 g Ketchup	
675 g Senf	
45 kg Kartoffeln	Ofenfritz