Hamburger (mit Pommes) von Roman Gmür

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

2.4 kg Hackfleisch	
2.4 kg Hackfleisch	Schwein
1.2 kg Brot	in heissem Wasser aufweichen
12 Stück Eier	
96 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
240 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
12 Stück Knoblauchzehen	
12 Stück Zwiebeln	
1.92 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
480 g Tomaten	in Scheiben schneiden
480 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
480 g Gurken	in Scheiben schneiden
480 g Essiggurken	längs schneiden
4.8 Stück Salat	waschen
96 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
720 g Ketchup	
720 g Senf	
48 kg Kartoffeln	Ofenfritz