

Hamburger (mit Pommes) von Roman Gmür

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

3.0 kg Hackfleisch	
3.0 kg Hackfleisch	Schwein
1.5 kg Brot	in heissem Wasser aufweichen
15 Stück Eier	
120 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
300 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
15 Stück Knoblauchzehen	
15 Stück Zwiebeln	
2.4 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
600 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
600 g Gurken	in Scheiben schneiden
600 g Essiggurken	längs schneiden
6.0 Stück Salat	waschen
120 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
900 g Ketchup	
900 g Senf	
60 kg Kartoffeln	Ofenfritz