

Hamburger (mit Pommes) von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Hamburger (Fleisch und Vegi mit Pommes)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

500 g Hackfleisch	
500 g Hackfleisch	Schwein
250 g Brot	in heissem Wasser aufweichen
2.5 Stück Eier	
20 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
50 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Zwiebeln	
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
150 g Senf	
10 kg Kartoffeln	Ofenfritz