Hamburger selber gemacht von Petra Plum

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Hackfleisch	Hamburger: Brot zerkrümeln und in Milch einlegen. Zwiebeln (für Burger) fein schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, aufgeweichtes Brot und die aufgeschlagenen Eier zu einer Masse vermischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer, Peterli würzen. Masse in 80-120 g schwere Kugeln formen. In der Bratpfanne beidseitig braten.
300 g Zwiebeln	
600 g Brot	Altes Brot
15 Stück Eier	
6.0 dl Milch	
150 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
3.0 Stück Salat	Beilagen:
600 g Tomaten	in Scheiben schneiden
300 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
300 g Gurken	in Scheiben schneiden
600 g Käsescheiben	Käse in Scheiben schneiden
30 Stück Hamburger-Brötli	
1.5 kg Ketchup	
1.2 kg Mayonnaise	
6.0 kg Kartoffeln festkochend	Beilage Country Fries: Kartoffeln waschen und ungeschält in Schnitze schneiden. Diese in einer Pfanne braten. Mit Paprika, Fleischgewürz o.ä. würzen.

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.