

# Hamburger und Chips von Patricia Krummenacher

Mengen für 118 Personen

14.2 kg Hackfleisch	
35.4 Stück Eier	
236 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
590 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4.72 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
1.18 kg Tomaten	in Scheiben schneiden
1.18 kg Zwiebeln	in Ringe schneiden
1.18 kg Gurken	in Scheiben schneiden
1.18 kg Essiggurken	längs schneiden
11.8 Stück Salat	waschen
236 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
1.77 kg Ketchup	
1.77 kg Senf	
5.9 kg Chips nature / paprika	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)  
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)