



Hamburger und Chips

von Patricia Krummenacher

Mengen für 40 Personen

4.8 kg Hackfleisch	
12 Stück Eier	
80 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
200 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.6 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
400 g Tomaten	in Scheiben schneiden
400 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
400 g Gurken	in Scheiben schneiden
400 g Essiggurken	längs schneiden
4.0 Stück Salat	waschen
80 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
600 g Ketchup	
600 g Senf	
2 kg Chips nature / paprika	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)