

Hamburger und Chips von Patricia Krummenacher

Mengen für 50 Personen

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

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

Besser als Big Tasty ;-)