

Lagerkochbuch



Hamburgerstrasse von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

3.0 kg Hackfleisch	Fertig-Hamburger vom Lieferant
1.0 dl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
250 g Tomaten	in Scheiben schneiden
250 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
250 g Gurken	in Scheiben schneiden
250 g Essiggurken	längs schneiden
2.5 Stück Salat	waschen
25 Stück Hamburger-Brötli	
375 g Ketchup	
375 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt

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

Besser als Big Tasty ;-)