

Hamburgerstrasse

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Hackfleisch 3 Zwiebeln
 Butter
 5 Knoblauchzehen --> Pressen, dämpfen begeben
 1 Bund Peterli fein gehackt
 125g Brot in Milch einweichen ohne Rinde (mitdämpfen auskühlen)

Hackfleisch
 3 Eier verklopft
 3 TL Paprika / 4 TL Salz / Pfeffer
 --> alles mit Brotmasse mischen und eine Stunde stehen lassen
 --> Burgerformen

4 cl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
5.0 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
400 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	Vollkorn
150 g Ketchup	
150 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
1.0 kg Mayonnaise	
1.0 kg BBQ Sauce	
3.0 kg Käsescheiben	Pack
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Pommes....

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

Besser als Big Tasty ;-)