



Hamburgerstrasse

von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

6.0 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
1.2 dl Öl	Hamburger in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
15 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
6.0 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
1.2 kg Essiggurken	längs schneiden
3.0 Stück Salat	waschen
60 Stück Hamburger-Brötli	Vollkorn
450 g Ketchup	
450 g Senf	als Ergänzung ist auch Cocktail-Sauce beliebt
3.0 kg Mayonnaise	
3.0 kg BBQ Sauce	
9.0 kg Käsescheiben	Pack
4.5 kg Kartoffeln festkochend	Pommes....

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

Besser als Big Tasty ;-)