

Randenburger

von DIEküche

Mengen für 36 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Kardamon, Salz, Chillipulver

3.6 kg Randen	
1.8 kg Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
1.08 kg Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
3.6 Stück Eier	
36 g Salz	zugeben
108 g Ingwer	
7.2 Stück Zwiebeln	kleinschneiden begeben
1.44 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
360 g Tomaten	in Scheiben schneiden
360 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
360 g Essiggurken	längs schneiden
3.6 Stück Salat	waschen
72 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
540 g Ketchup	
540 g Senf	
900 g Käsescheiben	