

Randenburger

von DIEküche

Mengen für 45 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Kardamon, Chillipulver

4.5 kg Randen	
2.25 kg Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
1.35 kg Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
4.5 Stück Eier	
45 g Salz	zugeben
135 g Ingwer	
9.0 Stück Zwiebeln	kleinschneiden begeben
1.8 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
450 g Tomaten	in Scheiben schneiden
450 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
450 g Essiggurken	längs schneiden
4.5 Stück Salat	waschen
90 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
675 g Ketchup	
675 g Senf	
1.13 kg Käsescheiben	