



Cervella - Grillabend (CB2022) von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

Bratstecken schnitzen

Gewürze: Streuwürze, Basilikum, Ital. Kräutermischung

2.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln vierteln mit Öl bestreichen und SALZEN Kartoffeln im Backofen bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten braten
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13 Stück Cervelat	Muster einschneiden wie zB IGEL oder Schweiz.Kreuz oder Beine
-------------------	---------------------------------------------------------------

Am besten werden die Würste und die Spiesse an einem offenen Feuer gegrillt.