Cervella - Grillabend (CB2022) von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

Bratstecken schnitzen

Gewürze: Basilikum, Ital. Kräutermischung, Streuwürze

4.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln vierteln mit Öl bestreichen und SALZEN Kartoffeln im Backofen bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten braten
26 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.