



Cervella - Grillabend (CB2022) von Christian Blaim

Mengen für 22 Personen

Bratstecken schnitzen

Gewürze: Basilikum, Streuwürze, Ital. Kräutermischung

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

28.6 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.