

Grill mit Salate von DIEküche

Mengen für 50 Personen

15 Stück Gurken	
750 g Nature Joghurt	Laktose frei!!!
25 g Honig	
5.0 dl Essig	
50 g Senf	
2.5 kg Mais	
10 Stück Limetten	
1.25 Liter Sauerrahm	Laktose frei!!!!
5.0 dl Rapsöl	
50 g Koriander	
2.5 Liter Brunos Best Salatsauce	
5.0 kg Eisbergsalat	
2.5 kg Randen	
750 g Äpfel	
3.5 dl Apfelessig	
5.0 dl Rapsöl	
50 g Honig	
75 g Baumnüsse	
25 g Senf	
10 kg Bratwurst (Kalb)	
0.5 g Grillkäse (Halloumi)	
20 Stück Cervelat	

Rande Salat:

Rande , Apfel und Baumnüsse in kleine Würfel hacken.

Sauce (Apfel Essig, Rapsöl, Honig und Senf) zusammen verrühren.

Rande und Apfel mit der Sauce vermischen und 10min ziehen lassen.

Mit Baumnüsse servieren.

Mais Salat:

Limette heiss abspülen, trocken tupfen, wenig Schale in eine Schüssel reiben, 2EL Saft dazupressen. Öl und saurer Halbrahm darunter rühren und würzen.

Mais mit dem grob geschnittenen Koriander vermischen.

Gurken Salat:

Alle Zutaten mischen (Honig, Nature Joghurt, Essig, Senf)

Gurke schneiden und mit der Sauce vermischen.