



Grillabend

von Anna Hofstetter

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

1.0 kg Bratwurst (Kalb)	10 Stück Grillwürste
500 g Rindsschnitzel	Putenschnitzel, mariniert oder selber marinieren (Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie, Zitronensaft, Paprikagewürz, Kreuzkümmel)
5.0 Stück Cervelat	
500 g Poulet Flügel	
500 g Grillkäse (Halloumi)	
2.0 Stück Zucchini	grob schneiden für Spieße
2.0 Stück Zwiebeln	vierteln für Spieß
150 g Paprika	je 1 gelbe, grüne und rote Paprika, grob schneiden, für Spieße
1.0 Stück Auberginen	grob würfeln und zusammen mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini abwechselnd auf ein Spieß stecken
250 g Frische Champignons	halbieren oder vierteln, mit auf Spieße

Holzkohle zum Grillen (ca. 5kg für 10 Personen), Grill sollte etwa 1 Stunde vor gewünschter Essenszeit angeheizt werden