

Grillabend

von Anna Hofstetter

Mengen für 23 Personen

Tags: Fleischgericht

2.3 kg Bratwurst (Kalb)	10 Stück Grillwürste
1.15 kg Rindsschnitzel	Putenschnitzel, mariniert oder selber marinieren (Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie, Zitronensaft, Paprikagewürz, Kreuzkümmel)
11.5 Stück Cervelat	
1.15 kg Poulet Flügel	
1.15 kg Grillkäse (Halloumi)	
4.6 Stück Zucchini	grob schneiden für Spieße
4.6 Stück Zwiebeln	vierteln für Spieß
345 g Paprika	je 1 gelbe, grüne und rote Paprika, grob schneiden, für Spieße
2.3 Stück Auberginen	grob würfeln und zusammen mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini abwechselnd auf ein Spieß stecken
575 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