

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