



Grillabend

von Rolf Schütz

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Streuwürze, Ital. Kräutermischung, Basilikum

3.0 kg Rüebli	Rüebli schneiden und kochen. Die noch lauwarmen Rüebli zu eine Salat anrühren und kühl stellen
2.0 kg Tomaten	Verwendet werden Cherry Tomaten die zusammen mit Mozzarella auf Spiesse aufgezogen werden Spiesse über dem Feuer grillieren
6.0 kg Kartoffeln	Kartoffeln in Würfel schneiden und Würzen. Etwas mit Öl mischen und stehen lassen. Kartoffeln im Backofen bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten braten
2.0 kg Bratwurst (Kalb)	
20 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.