

Grillabend (JT) von Gian-Luca Bähler

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

1.5 kg Bratwurst (Schwein)	10 Stück Grillwürste
10 Stück Schweineschnitzel	Putenschnitzel, mariniert oder selber marinieren (Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie, Zitronensaft, Paprikagewürz, Kreuzkümmel)
100 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
1.0 Stück Kopfsalat	
250 g Mozzarella	
3.0 Stück Tomaten	
500 g Rüebli	
5 dl Salatsauce	
200 g Brot	
250 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
50 g Senf	
300 g Kartoffeln	
10 g Schnittlauch	

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