



Grillabend (JT) von Gian-Luca Bähler

Mengen für 70 Personen

Tags: Fleischgericht

10.5 kg Bratwurst (Schwein)	10 Stück Grillwürste
70 Stück Schweineschnitzel	Putenschnitzel, mariniert oder selber marinieren (Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie, Zitronensaft, Paprikagewürz, Kreuzkümmel)
700 g Grillkäse (Halloumi)	
14 Stück Zucchini	grob schneiden für Spieße
14 Stück Zwiebeln	vierteln für Spieß
1.05 kg Paprika	je 1 gelbe, grüne und rote Paprika, grob schneiden, für Spieße
7.0 Stück Auberginen	grob würfeln und zusammen mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini abwechselnd auf ein Spieß stecken
1.75 kg Frische Champignons	halbieren oder vierteln, mit auf Spieße
7.0 Stück Kopfsalat	
1.75 kg Mozzarella	
21 Stück Tomaten	
3.5 kg Rüebli	
3.5 Liter Salatsauce	
1.4 kg Brot	
1.75 kg Ketchup	
7.0 Tube(265g) Mayonnaise	
350 g Senf	
2.1 kg Kartoffeln	
70 g Schnittlauch	

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