

# Grillade (Wurst und Gemüse) von Miriam Lehner

Mengen für 11 Personen

Gewürze: Salz, Chillipulver, Pfeffer, Curry mild

1.76 kg Bratwurst (Kalb)	
3.3 Stück Pepperoni	in dicke Scheiben
3.3 Stück Zucchini	in breite Streifen
1.1 kg Zwiebeln	
440 g Frische Champignons	
2.2 dl Olivenöl	
1.1 dl Sojasauce	
2.2 cl Zitronensaft	
27.5 g Honig	Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
11 Stück Knoblauchzehen	Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren.  Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen
110 g Senf	
110 g Mayonnaise	
110 g Ketchup	