

Grillade (Wurst und Gemüse) von Miriam Lehner

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Chillipulver, Curry mild

| | |
|-----------------------------|---|
| 6.08 kg Bratwurst (Kalb) | |
| 11.4 Stück Pepperoni | in dicke Scheiben |
| 11.4 Stück Zucchini | in breite Streifen |
| 3.8 kg Zwiebeln | |
| 1.52 kg Frische Champignons | |
| 7.6 dl Olivenöl | |
| 3.8 dl Sojasauce | |
| 7.6 cl Zitronensaft | |
| 95 g Honig | Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren. |
| 38 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 |
| 380 g Senf | |
| 380 g Mayonnaise | |
| 380 g Ketchup | |