

# Grilladen von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Oregano

35 Stück Cervelat	Mix vegi, Brat, Cerve
875 g Brot	in Scheiben
175 g Senf	
350 g Ketchup	
5.25 kg Kartoffeln festkochend	waschen, mit Schale in Schnitze schneiden
52.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
5.25 dl Öl	
175 g Paprika	zusammen mit Öl, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und Kartoffeln darin eine Stunde ziehen lassen. Dann im Backofen bei 220° 30-40' backen
7.0 Stück Pepperoni	in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalteln lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
7.0 Stück Auberginen	Schälen, in Scheiben grillieren, anschliessend abkalteln lassen, auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
1.05 kg Frische Champignons	Grillieren