



Grilladen Abschlussstag

von Tabitha Buser

Mengen für 25 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Basilikum, Pfeffer

25 Stück Cervelat	Mix vegi, Brat, Cerve
2.5 g Bratwurst (Kalb)	
1250 kg Bratwurst (Kalb)	5 Stück
625 g Brot	in Scheiben
125 g Senf	
250 g Ketchup	
3.75 kg Kartoffeln festkochend	waschen, mit Schale in Schnitze schneiden
37.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
3.75 dl Öl	
5.0 Stück Pepperoni	in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalteln lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
1.25 kg Chips nature / paprika	
750 g Frische Champignons	Grillieren