# Grilladen von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie

| | |
|---|---|
| 2.0 kg Bratwurst (Kalb) | Mix vegi, Bratwürste, Cervelats |
| 1.0 kg Brot | in Scheiben |
| 50 g Senf | |
| 100 g Ketchup | |
| 1.5 kg Kartoffeln festkochend | waschen, in Alufolie als Baked Potatoes garen<br>oder knapp vorgekocht auf dem Grill erwärmen |
| 1.5 dl Öl | |
| 4.0 Stück Pepperoni | in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalten lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren |
| 500 g Chips nature / paprika | |
| 300 g Frische Champignons | Grillieren |
| 4.0 Stück Zucchetti | längs in Streifen schneiden, mit Öl betupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und grillieren |