Grilladen Nationalpark von Tabitha Buser

Mengen für 17 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Basilikum, Salz

Ausrüstung: Alufolie

17 Stück Cervelat	Mix vegi, Brat, Cerve
850 kg Bratwurst (Kalb)	5 Stück
425 g Brot	in Scheiben
85 g Senf	
170 g Ketchup	
2.55 kg Kartoffeln festkochend	waschen, mit Schale in Schnitze schneiden
25.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
2.55 dl Öl	
85 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
3.4 Stück Pepperoni	in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalten lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
850 g Chips nature / paprika	
510 g Frische Champignons	Grillieren
3.4 Stück Zucchetti	
1.7 g Eisbergsalat	STÜCK