

# Grillieren

von Matthias Ruffieux

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Cervelat	Auf dem grill Grillieren
120 g Bratwurst (Kalb)	Auf dem Grill Grillieren
600 g Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
20 g Peterli	
2.0 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen. Nach eigenem Geschmack würzen!
	Essig
	Senf
	Zwiebeln fein Hacken
	Schnittlauch
	Peterli
	Mayonnaise
	Salz
	Pfeffer
2.0 Stück Zwiebeln	
30 g Schnittlauch	
80 g Mayonnaise	
400 g Hörnli	Wie auf der Packung zubereiten
3.0 dl Salatsauce	Für Hörnli und Grün und Maissalat
50 g Greyerzer	Würfel schneiden und in Hörnlisalat
300 g Kopfsalat	