

Grillieren von Matthias Ruffieux

Mengen für 20 Personen

10 Stück Cervelat	Auf dem grill Grillieren
240 g Bratwurst (Kalb)	Auf dem Grill Grillieren
1.2 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
40 g Peterli	
4.0 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
4.0 Stück Zwiebeln	
60 g Schnittlauch	
160 g Mayonnaise	
800 g Hörnli	Wie auf der Packung zubereiten
6.0 dl Salatsauce	Für Hörnli und Grün und Maissalat
100 g Greyerzer	Würfel schneiden und in Hörnlisalat
600 g Kopfsalat	