

Grillieren von T K

Mengen für 60 Personen

Ausrüstung: Alufolie

6.0 kg Kartoffeln Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa 10-15 Minuten vorkochen, wenn es im Backofen oder im Grill schneller gehen soll. Dann die Kartoffeln kreuzweise auf einer Seite einschneiden und in Folie einwickeln. Die Kartoffeln nun entweder in die glühenden Kohlen des Grills legen (je nach Größe etwa 30 Minuten) oder im Backofen backen (je nach Größe etwa 30-45 Minuten). Ohne Vorkochen dauert das Garen etwa eine halbe Stunde länger.

12 g Camembert	2 Stück pro 10 Personen
36 g Bratwurst (Kalb)	6 Stück pro 10 Personen
36 g Bratwurst (Schwein)	6 Stück pro 10 Personen
1.8 kg Brot	in Scheiben
3 kg Chips nature / paprika	
600 g Ketchup	
300 g Senf	
300 g Mayonnaise	