Grilllgemüse von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 Personen

Alles ausser Kartoffeln und Tofu auf Grillgrösse schneiden.

Marinieren und auf den Rost.

Kartoffeln und Tofu in 3cm Grosse Stückeschneiden, marinieren und in Grillschale oder Gusseisenpfanne uf (besser gesagt in) dem Grill Backen.

Lekere chutneys, Sauccen und ketechup aufstellen und fertig.

Tags: Vegetarisch, Einfach, Vegan

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Paprika, Salz

4.8 kg Kartoffeln festkochend	in 3cm Würfel schneiden, mit wasser übergiessen und 10 min stehen lassen (damit überschüssige stärke ausgewaschen wird)
12 Stück Knoblauchzehen	
240 g Schalotte	
1.2 kg Pepperoni (g)	
1.2 kg Auberginen (g)	
1.2 kg Zucchetti (g)	
480 g Fenchel	
1.92 kg Tofu	
4.8 cl Olivenöl	
24 g Rosmarin	
1.2 kg Ketchup	kann auch einfach selbst gemacht werden!
1.2 kg BBQ Sauce	
1.2 Liter Knoblauchsauce	
2.4 dl Sojasauce	

Geräuchertes Paprikapulver passt super