

Grillplausch mit Salat und Resten von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Eignet sich zum Grillieren. Rost für Grill von Vorteil. Für Schlangenbrot wird noch ein Stecken benötigt.

Nach belieben mit Cervelat, Hamburger, Pouletbrüstli usw. abändern.

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Curry mild, Pfeffer, Streuwürze, Basilikum

2.0 kg Bratwurst (Kalb)	2.7 Würste (Klöpfer, Bratwurst) 1 Vegi-Grilladen 0.3 vegane Grilladen
1.0 kg Brot	Schlangenbrot dazuservieren
* 2.22 Stück Gurken	Gurken fein schneiden, mit Salz marinieren, stehen lassen und dann abspülen, mit Salatsauce servieren.
1.0 kg Mais	Mais aus der Dos, Saft abschütten, mit Ananaswürfel oder Peperoni mischen, mit Salatsauce servieren.
1.0 kg Tomaten	Tomaten in Streifen schneiden.
100 g Mozzarella	in Streifen schneiden und zwischen Tomaten legen, mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum würzen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Dazu Tomaten/Mozzarella, Gurken und Maissalat.