

Grillplausch mit verschiedenen Salaten von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

999 Stück Cervelat	Menge erfragen
999 kg Bratwurst (Schwein)	Menge erfragen
999 Stück vegane Würstchen	Menge erfragen
999 kg Grillkäse (Halloumi)	Menge erfragen
999 Stück Maiskolben	Menge erfragen
500 g Ketchup	500 ml = 1 Tube
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
200 g Senf	200 g = 1 Tube
2.0 Stück Baguette	Ab hier Knoblibaguette
750 g Butter	Ungekühlt. Vermengen mit kleingehackten Kräutern und Knoblauch und abschmecken
0.029 g Petersilie, frische	
0.029 g Schnittlauch	
30 g Knoblauchzehen	Entspricht ca. 10 Knoblauchzehen, sprich 1 Zehe/Person
1.05 kg Kartoffeln	Grosse (ca. 150 g), möglichst gleichgrosse Kartoffeln in Alufolie einwickeln und in die Glut schmeissen. Nach ca. 20 Minuten gut. Normalempfehlung 2 Kartoffeln/Person, halbiert wegen anderer Beilagen und angenommen, dass nur 7/10 Menschen eine nehmen
2.0 kg Tomaten	Ab hier Tomate-Mozzarella-Salat. Alles schnippschnapp ine Schüssle, abschmecke und gut.
630 g Mozzarella	
50 g Basilikum	
8 cl Balsamico-Essig	
2.3 dl Olivenöl	
1.32 kg Rüebli	Ab hier Rüebli-salat. Rüebli raffle, Dressing mit auem ungerhaub amische, drüber, abschmecke und gut.
20 g Senf	
5.3 dl Orangensaft	
1.3 dl Rahm	Vegan?
120 g Nature Joghurt	Vegan?