

Grillplausch mit verschiedenen Salaten von Julia Kälin

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2398 Stück Cervelat	Menge erfragen
2398 kg Bratwurst (Schwein)	Menge erfragen
2398 Stück vegane Würstchen	Menge erfragen
2398 kg Grillkäse (Halloumi)	Menge erfragen
2398 Stück Maiskolben	Menge erfragen
1.2 kg Ketchup	500 ml = 1 Tube
2.4 Tube(265g) Mayonnaise	
480 g Senf	200 g = 1 Tube
4.8 Stück Baguette	Ab hier Knoblibaguette
1.8 kg Butter	Ungekühlt. Vermengen mit kleingehackten Kräutern und Knoblauch und abschmecken
0.0696 g Petersilie, frische	
0.0696 g Schnittlauch	
72 g Knoblauchzehen	Entpricht ca. 10 Knoblauchzehen, sprich 1 Zehe/Person
2.52 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
4.8 kg Tomaten	Ab hier Tomate-Mozarella-Salat. Alles schnippschnapp ine Schüssle, abschmecke und gut.
1.51 kg Mozzarella	
120 g Basilikum	
1.92 dl Balsamico-Essig	
5.52 dl Olivenöl	
3.168 kg Rüebl	Ab hier Rüeblisalat. Rüebl raffle, Dressing mit auem ungerhaub amische, drüber, abschmecke und gut.
48 g Senf	
1.27 Liter Orangensaft	
3.12 dl Rahm	Vegan?
288 g Nature Joghurt	Vegan?