

Mariniertes Grillgemüse von Sidi

Mengen für 60 Personen

18 Stück Pepperoni	
12 Stück Zucchini	
18 kg Zwiebel	
2.4 kg Frische Champignons	
6.0 Stück Auberginen	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
1.8 kg Tomatenmark	
9.0 dl Sojasauce	
1.32 Liter Olivenöl	
1.5 dl Zitronensaft	
150 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
60 Stück Knoblauchzehen	Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren. Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen.