



Mariniertes Grillgemüse

von dave97gonzalez@gmail.com

Mengen für 200 Personen

18 kg Paprika	
10 kg Zucchini (g)	
8 kg Zwiebel	
8 kg Frische Champignons	
7 kg Auberginen (g)	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
6 kg Tomatenmark	
3 Liter Sojasauce	
4.4 Liter Olivenöl	
5.0 dl Zitronensaft	
500 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
200 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.