



Grill Plausch mit Salat von Thomas Helfenstein

Mengen für 20 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, Streuwürze, Pfeffer, Basilikum

| | |
|-------------------|--|
| 4.0 kg Extrawurst | 10 Stück Würste (Servelat, Bratwurst usw.) |
| 2.0 kg Brot | Schlangenbrot dazuservieren |
| 2.0 kg Gurken | Gurken fein schneiden, mit Salz marinieren, stehen lassen und dann abspülen, mit Salatsauce servieren. |
| 2.0 kg Mais | Mais aus der Dos, Saft abschütten, mit Ananaswürfel oder Peperoni mischen, mit Salatsauce servieren. |
| 2.0 kg Tomaten | Tomaten in Streifen schneiden. |
| 200 g Mozzarella | in Streifen schneiden und zwischen Tomaten legen, mit Olivenoel, Balsamico und Basilikum würzen. |

Dazu Tomaten/Mozzarella, Gurken und Maissalat.