



Grilladen Abschlussstag von Tabitha Buser

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer, Basilikum

| | |
|-------------------------------|--|
| 10 Stück Cervelat | Mix vegi, Brat, Cerve |
| 1.0 g Bratwurst (Kalb) | |
| 500 kg Bratwurst (Kalb) | 5 Stück |
| 250 g Brot | in Scheiben |
| 50 g Senf | |
| 100 g Ketchup | |
| 1.5 kg Kartoffeln festkochend | waschen, mit Schale in Schnitze schneiden |
| 15 Stück Knoblauchzehen | gepresst |
| 1.5 dl Öl | |
| 2.0 Stück Pepperoni | in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalteln lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren |
| 500 g Chips nature / paprika | |
| 300 g Frische Champignons | Grillieren |