

Grilladen von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum, Oregano, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Alufolie

2.0 kg Bratwurst (Kalb)	Mix vegi, Bratwürste, Cervelats
1.0 kg Brot	in Scheiben
50 g Senf	
100 g Ketchup	
1.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen, in Alufolie als Baked Potatoes garen oder knapp vorgekocht auf dem Grill erwärmen
1.5 dl Öl	
4.0 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
4.0 Stück Zucchini	längs in Streifen schneiden, mit Öl betupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und grillieren