

Grilladen Nationalpark von Tabitha Buser

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

Ausrüstung: Alufolie

10 Stück Cervelat	Mix vegi, Brat, Cerve
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	
50 g Paprika	zusammen mit Öl, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und Kartoffeln darin eine Stunde ziehen lassen. Dann im Backofen bei 220° 30-40' backen
2.0 Stück Pepperoni	in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalten lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
500 g Chips nature / paprika	
300 g Frische Champignons	Grillieren
2.0 Stück Zucchini	
1.0 g Eisbergsalat	STÜCK