

# Grillieren

von maurice stofer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.0 Stück Cervelat	
7.0 kg Bratwurst (Kalb)	
250 g Grillkäse (Halloumi)	
10 Stück Maiskolben	
500 g Chips nature / paprika	
200 g Ketchup	
* 3 g Knoblauchzehen	
20 g Senf	
4 cl Apfelessig	
4 cl Rapsöl	
15 g Zucker	
* 2.22 Stück Gurken	waschen, in halbierte Kreise schneiden
300 g Cherry-Tomaten	Cherrytomaten halbieren
1.0 kg Eisbergsalat	waschen, in mundgerechte Stücke schneiden
5.0 dl Salatsauce	
200 g Senf	
1.5 kg Brot	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
150 g Hot Mex Sauce	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Feuer rechtzeitig entzünden. Karottensalat: Öl, Essig, Senf und Zucker in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen. Cranberries grobhacken, begeben. Karotten an der Röstiraffel reiben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte des Rucola grobhacken. Daruntermischen. Salat mit restlichem Rucola anrichten. Pekannüsse grobhacken, darüberstreuen.

Grüner Salat: waschen, kleinschneiden und mit Sauce mischen. Cherrytomaten und Gurke dazugeben.

Brot in Scheiben schneiden.