

# Kleine Vorbereitungen (kurz) vor der Grillparty

(viel kann man nicht vorbereiten, denn wir wollen ja nicht, dass die Zutaten durch zu frühes Schneiden etc. an Qualität verlieren ☺)

## ... für die „normalen“ Rezepte

- **Am Vortag (30. April)** die Kartoffeln (die „normalen“ – z.B. Drillinge, Bamberger Hörnchen, la-Ratte-Kartoffeln, NICHT die Süßkartoffeln!) vorgaren. Diese Kartoffeln pellen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden

### *Die restlichen Vorbereitungen kurz vor der Grillparty am 1. Mai*

- Chilischoten waschen und trockentupfen
- Erdbeeren putzen & waschen
- getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen dabei das Öl auffangen
- Knoblauch schälen
- Orange auspressen
- Paprikaschoten waschen und trockentupfen
- Petersilie abrausen & trockenschütteln
- Poulardenbrüste waschen, trockentupfen und kalt stellen
- Radieschen waschen und von den Blättern befreien
- Schalotten schälen
- Schnittlauch abrausen & trockenschütteln
- Schollenfilets waschen, trockentupfen und kalt stellen
- Spargel schälen, dabei die Spitzen aussparen und 1cm an den Enden abschneiden, in nasse Tücher einwickeln und kalt stellen
- Süßkartoffeln waschen und trockentupfen
- Zwiebeln schälen

## ... für die vegetarische Variante:

- Bananenblätter von beiden Seiten mit einem feuchten Tuch abwischen
- Erdbeeren putzen & waschen
- Knoblauch schälen
- Koriandergrün abrausen und trockenschütteln
- Orange auspressen
- Paprika waschen
- Schalotten schälen
- Spargel im unteren Drittel schälen, in nasse Tücher einwickeln und kalt stellen
- Zwiebeln schälen