

Checkliste Grillparty

Termin festlegen und etwa zwei Wochen vorher die Gäste einladen.

1 Woche vorher:

- Grill und Grillwerkzeug überprüfen.
- Tische und Stühle organisieren.
- Dekoration bereit legen.
- Rezepte für Dips, Salate ... festlegen.
- Einkaufsliste vorbereiten.
- Nachbarn vorwarnen.

3 bis 4 Tage vor der Party:

- Einkaufen: Holzkohle, Grillanzünder, Getränke, Grillschalen, Alufolie
- Wetterbericht checken. Wetterschutz organisieren, wenn nötig.
- Gläser, Teller, Servierten, Besteck in ausreichender Menge besorgen.
- Bei größeren Mengen Fleisch bestellen.

2 bis 3 Tage vor der Party:

Alles besorgen, was sich problemlos bis zur Party hält wie Kartoffeln, Zutaten für die Saucen, Butter, fertige Saucen, Senf, Ketchup, Chips und Co.

1 bis 2 Tage vor der Party:

Grillfleisch besorgen. Frische Bratwürste oder Hackfleisch für Burger eher erst einen Tag vorher.

Tag vor der Party

Fleisch marinieren.

Kräuterbutter, Dips, Saucen zubereiten.
Für selbstgebackenes Brot den Hefeteig ansetzen.

Kartoffelsalat, Nudelsalat vorbereiten.
Auch Gemüse wie Champignons, Zucchini, Paprika lassen sich am Tag vorher einkaufen.

Partytag – es gibt noch viel zu tun.

Rezepte zum Grillen:

<http://www.rezepte-zum-grillen.com>

Checkliste:

<http://www.grill-checkliste.com>

Countdown am Partytag

Letzte Einkäufe erledigen wie Brot, Hackfleisch aber auch Salate, Gemüse oder Obst.

Mindestens **5 Stunden vorher** Getränke kalt stellen.

Bei Hamburger vom Grill Pattys vorbereiten und gut durch kühlen lassen. Jetzt spätestens sollte Fleisch eingelegt sein und die Dips fertig gestellt.

Partyplatz vorbereiten. Wenn nötig Pavillon oder anderen Wetterschutz aufbauen. Tische und Stühle, Dekoration, Musikanlage etc. vorbereiten.

Gläser, Teller, Besteck, Servierten bereit legen.

Etwa 2 Stunden vorher:

Salate zubereiten, kalt stellen, bei frischen Salaten die Marinade aber separat zubereiten. Letzte Vorbereitungen in der Küche. Buffet vorbereiten.

Eine Stunde vorher:

Grill vorbereiten und mit dem anheizen beginnen. Gut wäre es auch Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und einen Eimer Wasser oder Sand bereit zustellen. Grillwerkzeug kommt zum Grill.

Danach etwa dreiviertel vom Grillgut aus der Kühlung nehmen.

Eine **halbe Stunde vorher** etwa das Buffet aufbauen und dabei auch die frischen Salate anmachen. Salate und Dips aber ruhig noch abgedeckt lassen.

Noch mal durchatmen, gleich sollten die ersten Gäste eintrudeln.

Mengen für die Grillparty

2 Fleischstücke, Spieße oder Hamburger

1 Würstchen

½ große Kartoffeln

3-6 Scheiben Brot, Baguette

100 Gramm Salate

50 Gramm Butter, Dips, Saucen

100-150 Gramm Gemüse (Champignons, Zucchini, Maiskolben, Paprika ...)

Senf, Ketchup, Grillsoßen

- pro Person, Kinder etwa die Hälfte -