

# Poulet am Spiess

von chrezu95@gmail.com

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Curry mild, Salz

21 Stück Poulet	marinieren (Honig-Senf-Marinade)
1.75 kg Honig	
700 g Senf	mit Honig und Gewürzen zu einer Marinade mischen
3.5 kg Kartoffeln	waschen und in Scheiben oder Schnitze schneiden
3.5 dl Öl	Öl würzen (Kartoffelgewürz, etc.) und Kartoffeln marinieren und in Alufolien-Packete vorbereiten (werden auf Gluten gelegt)
1.75 kg Ketchup	
1.75 kg Mayonnaise	gemeinsam mit Ketchup und Gewürzen zur Cocktail-Sauce mischen
350 g Bananen	1 Banane für Curry-Sauce
1.4 kg Crème fraiche	für Curry, Kräuter und Knoblauch-Dip-Sauce
1.4 kg Nature Joghurt	für Curry, Kräuter, Knoblauch-Dip-Sauce
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden und mit Creme fraiche und Natur Joghurt vermischen
1.75 kg Chips nature / paprika	