Poulet am Spiess (mit Füllung Mediteran) von Matteo Delucchi

Mengen für 40 Personen

Quelle: Italienisches Rezept von Urgrossmutter, grilltauglich abgeändert.

Tags: Für Zeltlager, enthält Pilze

Gewürze: Petersilie, Salz

4.0 dl Milch	
400 g Brot	Altes trockenes Brot in Milch aufweichen.
4.0 Stück Zwiebeln	
4.0 dl Olivenöl	ein grosser Schuss
3 kg Hackfleisch	alles zusammengeben und Braten. Danach in eine grosse Schüssel geben.
1.0 kg Schinken	in kleine, feine Stücke geschnitten
8.0 Stück Eier	
80 g Parmesan	ungefähre Mengenangabe
4.0 TL Salz	
60 g Petersilie, frische	ungefähre Mengenangabe. Alles zusammen in die grosse Schüssel geben und mit den Händen kneten.
40 Stück Poulet	Füllen. Auf Spiess stecken und anschnüren. Über Glut halten und drehen, drehen und drehen... :-)
1.06 kg Senf	Bei Belieben die Poulet vorgängig noch mit Senf aussen marinieren.

Kinder haben immer einen riesigen Plausch am Pouletspiesse drehen! ;-)