

Poulet am Spiess (mit Füllung Mediteran) von Matteo

Delucchi

Mengen für 50 Personen

Quelle: Italienisches Rezept von Urgrossmutter, grilltauglich abgeändert.

Tags: Für Zeltlager, enthält Pilze

Gewürze: Petersilie, Salz

5.0 dl Milch	
500 g Brot	Altes trockenes Brot in Milch aufweichen.
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 dl Olivenöl	ein grosser Schuss
3.75 kg Hackfleisch	alles zusammengeben und Braten. Danach in eine grosse Schüssel geben.
1.25 kg Schinken	in kleine, feine Stücke geschnitten
10 Stück Eier	
100 g Parmesan	ungefähre Mengenangabe
5.0 TL Salz	
75 g Petersilie, frische	ungefähre Mengenangabe.
	Alles zusammen in die grosse Schüssel geben und mit den Händen kneten.
50 Stück Poulet	Füllen. Auf Spiess stecken und anschnüren. Über Glut halten und drehen, drehen und drehen... :-)
1.33 kg Senf	Bei Belieben die Poulet vorgängig noch mit Senf aussen marinieren.

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