

## Poulet aus Erdofen von Nik Kavlak

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Petersilie, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Paprika, Oregano

7.0 g Poulet	g=ganze poulets
35 Stück Knoblauchzehen	
14 Stück Zwiebeln	
7.0 Stück Rüebli	
1.75 kg Sellerie	
350 g Honig	
35 EL Öl	

Eine Grube ausheben und darin Feure machen.

Aus Gewürzen Öl und Honig Marinade machen und Poulet damit marinieren. Poulet mit Gemüse und restlichen Gewürzen & Marinade füllen.

In Alu einwickeln und in die Grube legen und zuschauen.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren