Poulet aus Erdofen von Nik Kavlak

Mengen für 70 Personen

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

14 g Poulet	g=ganze poulets
70 Stück Knoblauchzehen	
28 Stück Zwiebeln	
14 Stück Rüebli	
3.5 kg Sellerie	
700 g Honig	
70 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 zuschaufeln.
Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen
Vorsichtig ausgraben und Servieren