

Poulet aus Erdofen

von Nik Kavlak

Mengen für 70 Personen

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

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 zuschaulen.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren