

Poulet aus Erdofen von Nik Kavlak

Mengen für 80 Personen

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

16 g Poulet	g=ganze poulets
80 Stück Knoblauchzehen	
32 Stück Zwiebeln	
16 Stück Rüebli	
4.0 kg Sellerie	
800 g Honig	
80 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