

Poulet aus Erdofen

von Nik Kavlak

Mengen für 90 Personen

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

18 g Poulet g=ganze poulets

90 Stück Knoblauchzehen

36 Stück Zwiebeln

18 Stück Rüebli

4.5 kg Sellerie

900 g Honig

90 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