

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 zuschaulen.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren