Poulet im Feuer - JW Rotkreuz von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

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

5.0 g Pouletschenkel	g entspricht ganzen Poulets
10 Stück Knoblauchzehen	
4.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Rüebli	
500 g Sellerie	
100 g Honig	
10 EL Öl	
1.0 kg Kartoffeln	Baked Potatoes im Feuer
250 g Crème fraiche	
100 g Schnittlauch	fein hacken, mit Creme Fraiche anmischen

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