



# Poulet im Feuer - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 160 Personen

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

80 g Pouletschenkel	g entspricht ganzen Poulets
160 Stück Knoblauchzehen	
64 Stück Zwiebeln	
32 Stück Rüebli	
8.0 kg Sellerie	
1.6 kg Honig	
160 EL Öl	
16 kg Kartoffeln	Baked Potatoes im Feuer
4.0 kg Crème fraiche	
1.6 kg 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 zuschauen.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren