

# Poulet am Spiess

von Iris Brun

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Curry mild

36 Stück Poulet	marinieren (Honig-Senf-Marinade)
3 kg Honig	
1.2 kg Senf	mit Honig und Gewürzen zu einer Marinade mischen
6.0 kg Kartoffeln	waschen und in Scheiben oder Schnitze schneiden
6.0 dl Öl	Öl würzen (Kartoffelgewürz, etc.) und Kartoffeln marinieren und in Alufolien-Packete vorbereiten (werden auf Gluten gelegt)
3 kg Ketchup	
3 kg Mayonnaise	gemeinsam mit Ketchup und Gewürzen zur Cocktail-Sauce mischen
600 g Bananen	1 Banane für Curry-Sauce
2.4 kg Crème fraiche	für Curry, Kräuter und Knoblauch-Dip-Sauce
2.4 kg Nature Joghurt	für Curry, Kräuter, Knoblauch-Dip-Sauce
12 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden und mit Creme fraiche und Natur Joghurt vermischen
3 kg Chips nature / paprika	