Poulet am Spiess

von chrezu95@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Curry mild, Pfeffer

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