

# Poulet am Spiess

von Jonathan Bösch

Mengen für 140 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Curry mild

70 Stück Poulet	marinieren (Honig-Senf-Marinade)
4.2 kg Honig	
2.8 kg Senf	mit Honig und Gewürzen zu einer Marinade mischen
14 kg Kartoffeln	waschen und in Scheiben oder Schnitze schneiden
1.4 Liter Öl	Öl würzen (Kartoffelgewürz, etc.) und Kartoffeln marinieren und in Alufolien-Packete vorbereiten (werden auf Gluten gelegt)
7 kg Ketchup	
7 kg Mayonnaise	gemeinsam mit Ketchup und Gewürzen zur Cocktail-Sauce mischen
1.4 kg Bananen	1 Banane für Curry-Sauce
5.6 kg Crème fraiche	für Curry, Kräuter und Knoblauch-Dip-Sauce
5.6 kg Nature Joghurt	für Curry, Kräuter, Knoblauch-Dip-Sauce
28 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden und mit Creme fraiche und Natur Joghurt vermischen
7 kg Chips nature / paprika	
3.5 kg Paprika	
3.5 kg Rüebli	
14 Stück Gurken	