Poulet am Spiess mit Bratkartoffeln

von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

6.25 Stück Poulet	[1 Poulet pro 8 Personen]
100 g Salz	Poulet innen und aussen gut salzen
1.0 Liter Olivenöl	Poulet innen und aussen gut einreiben.
100 g Thymian	
100 g Rosmarin	
100 g Peterli	Poulet damit füllen.
5.0 Stück Zitronen	Halbieren und Poulet füllen, so dass es verschlossen ist. Poulet auf Holzspiess stecken. Mit Küchenschnur Schenkel ans Poulet und Holzspiess binden. Poulet unter drehen auf offenem Feuer ca. 1.5h grillieren. Das Poulet immer wieder mit Olivenöl bepinseln.
12.5 kg Kartoffeln festkochend	In Würfel, gut Salzen
5.0 dl Öl	Kartoffeln rundum Braten, mit Pfeffer und Rosmarin abschmecken

Dazu passen Salat/Dipgemüse