

Poulet am Spiess mit Dips von Wiff

Mengen für 10 Personen

Poulet mit Tzatzikidip und Feta-Pepperonidip

Tags: Fleischgericht, Für Zeltlager

2.0 kg Poulet	[1 Poulet pro 5 Personen]
20 g Salz	Poulet innen und aussen gut salzen
2.0 dl Olivenöl	Poulet innen und aussen gut einreiben.
20 g Thymian	
20 g Rosmarin	
20 g Peterli	Poulet damit füllen.
1.0 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.
1.25 kg Nature Joghurt	
100 g Petersilie, frische	mit Schere klein schneiden mit dem Joghurt und Quark vermischen ->Grunddip
1.25 kg Quark	
250 g Zwiebel	klein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
750 g Gurken	schälen und fein raspeln Alles zur Hälfte des Grunddip dazugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
2.0 Stück Pepperoni	in kleine Würfel schneiden
300 g Feta (griechischer Schafskäse)	zerbrösmeln Alle Zutaten mit Hälfte des Grunddips mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken

Dazu passen Folienkartoffeln oder Schlangensbrot sowie Salat/Dipgemüse