



Poulet am Spiess (mit Füllung Mediteran) von Matteo

Delucchi

Mengen für 55 Personen

Quelle: Italienisches Rezept von Urgrossmutter, grilltauglich abgeändert.

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Petersilie

5.5 dl Milch	
550 g Brot	Altes trockenes Brot in Milch aufweichen.
5.5 Stück Zwiebeln	
5.5 dl Olivenöl	ein grosser Schuss
4.13 kg Hackfleisch	alles zusammengeben und Braten. Danach in eine grosse Schüssel geben.
1.38 kg Schinken	in kleine, feine Stücke geschnitten
11 Stück Eier	
110 g Parmesan	ungefähre Mengenangabe
5.5 TL Salz	
82.5 g Petersilie, frische	ungefähre Mengenangabe.
	Alles zusammen in die grosse Schüssel geben und mit den Händen kneten.
55 Stück Poulet	Füllen. Auf Spiess stecken und anschnüren. Über Glut halten und drehen, drehen und drehen... :-)
1.46 kg Senf	Bei Belieben die Poulet vorgängig noch mit Senf aussen marinieren.

Kinder haben immer einen riesigen Plausch am Pouletspiesse drehen! ;-)