



Poulet aus Erdofen

von Nik Kavlak

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Petersilie, Paprika, Rosmarin, Thymian

2.0 g Poulet g=ganze poulets

10 Stück Knoblauchzehen

4.0 Stück Zwiebeln

2.0 Stück Rüebli

500 g Sellerie

100 g Honig

10 EL Öl

Eine Grube ausheben und darin Feure machen.

Aus Gewürzen Öl und Honig Marinade machen und Poulet damit marinieren. Poulet mit Gemüse und restlichen Gewürzen & Marinade füllen.

In Alu einwickeln und in die Grube legen und zuschaufeln.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren