



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 zuschäufeln.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren