

Poulet aus Erdofen von Nik Kavlak

Mengen für 75 Personen

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

15 g Poulet	g=ganze poulets
75 Stück Knoblauchzehen	
30 Stück Zwiebeln	
15 Stück Rüebli	
3.75 kg Sellerie	
750 g Honig	
75 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 zuschauen.

Im Erdofen für 2-4 Stunden garen lassen

Vorsichtig ausgraben und Servieren