

Pouletschenkel mit Honigkruste mit Gemüse von Diggy

Mengen für 108 Personen

Quelle: Kräuterpoulet mit Honigkruste von Nilup

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Streuwürze

21.6 TL Salz	
21.6 g Kräutermischung	Kräuter wie Estragon, Rosmarin etc. verwenden, mit Salz mischen
21.6 kg Pouletschenkel	
540 g Senf	
21.6 TL Salz	
54 g Estragon	
43.2 EL Butter	flüssig
432 g Honig	Poulet mit Honig und Butter bestreichen
5.4 kg Rüebli	rüsten und in Stücke schneiden
5.4 kg Paprika	Peperoni rüsten und in Streifen schneiden
5.4 kg Kartoffeln festkochend	rüsten und in grössere Würfel schneiden

Garzeit: ca. 1 Stunde bei 175°; Pouletschenkel regelmässig mit Honig-Butter-Masse einstreichen

Gemüse gerüstet und geschnitten mit dem Poulet im Ofen garen. Ab und zu mit Bratensaft übergiessen