



Beer Can Chicken

Für 4 Personen

Zutaten:

1,2 kg	ganzes Hähnchen
60 ml	Olivenöl
2	Zehen Knoblauch
2	Zweige Rosmarin
500 ml	Bier (Starkbier)
10 g	gemahlene Senfkörner
25 g	getrocknete, geröstete Zwiebeln
25 g	Paprikapulver
10 g	Salz
10 g	fein gehackter Knoblauch
10 g	gemahlener Koriander
10 g	Kreuzkümmel
10 g	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Als erstes das Hähnchen einölen. Nun wird das Hähnchen mit der Marinade innen sowie außen eingerieben. In die Vertiefung des Geflügelhalters das Bier einfüllen und das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen. Den Knoblauch mit der Hand andrücken und mit dem Rosmarin in den großen Ring legen.

Für die Gewürzpaste:

Vermischen Sie die Zutaten für die Gewürzmarinade in einer kleinen Schüssel.

Rezeptinfo

Vorbereitungszeit:	15 Min.
Zubereitungszeit:	1 Std. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Einfach
Hilfsmittel:	Weber Style Geflügelhalter
Grillzeit:	ca. 1 Stunde
Grillmethode:	Grillzeit indirekt

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g
Messerspitze 1 g