

# Beer can Chicken

## Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	Hähnchen (1,6 kg)
etwas	Olivenöl
2 Zehe/n	Knoblauch (zerdrückt)
2 Zweig/e	Rosmarin
50 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



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

### Zubereitung:

1 Stunden 15 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Hilfsmittel:

weber Style Geflügelhalter

### Methode:

Indirekt

## Zubereitung

1. Das Hähnchen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben.
2. Alle Zutaten für die Gewürzmischung gut vermischen. Das Hähnchen anschließend mit der Hälfte der Gewürzmischung innen und außen einreiben (der Rest der Gewürzmischung kann bis zu drei Monate in einem verschlossenen Behälter bei einer kühlen und dunklen Lagerung aufbewahrt werden).
3. Den Grill vorheizen für indirekte Hitze (180°C).
4. Rosamrin und Knoblauch in den äußeren Ring geben und das Bier in den mittleren Flüssigkeitsbehälter geben.
5. Das Hähnchen auf den Geflügelhalter aufsetzen und mit dem Stöpsel verschließen.
6. Den Geflügelhalter mit dem Hähnchen indirekt auf dem Grill platzieren und grillen bis eine Kerntemperatur von 74°C erreicht ist (mit dem Temperaturfühler messen, dabei nicht den Knochen berühren). Die Grillzeit beträgt etwa 1 Stunde 15 Minuten.
7. Tipp: An der dicksten Stelle der Keule mit einem spitzen Gegenstand einstechen: sobald der austretende Fleischsaft klar ist, ist das Hähnchen fertig.