

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.