

Beer Can Chicken

Für 4 Portionen

Für die Marinade:

- 10 g gemahlene Senfkörner
- 25 g getrocknete, geröstete Zwiebel
- 25 g Paprikapulver
- 10 g Salz
- 10 g fein gehackter Knoblauch
- 10 g gemahlener Koriander
- 10 g Kreuzkümmel
- 10 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten:

- 1 x ganzes Hähnchen genau 1,2kg
- 60 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch Zehen
- 2 Rosmarin Zweig
- 500 ml Bier

Für die Gewürzpaste:

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

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 hineinlegen.

- Grillen:** Mittlere Hitze indirekt
- Grill:** Spirit E320
- Hilfsmittel:** 1 Geflügelhalter
- Zeit:** 1 Stunde

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

