



dickkuechen.de

# Beer Can Chicken

## Zutaten (für 4 Personen)

- 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.

## Rezept-Info

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