

# BIER HÄHNCHEN

Mit Biersauce



Zeit | Pers.  
1 u 10 MIN. | 4



# BIER HÄHNCHEN

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Zubereitungszeit:** 40-70 Minuten

**Personen:** 4

## ZUTATEN:

1 DOSE BIER NACH WAHL

1 GANZES HUHN

1 EL OLIVENÖL ZUM BACKEN UND BRATEN

BEER SAUCE

CHICKEN CURRY RUB ODER SWEET & SMOKY RUB

HÄHNCHENBRÄTER



## ZUBEREITUNG

Temperatur des Grills auf ca. 180° Grad einstellen, Hähnchen auf Zimmertemperatur bringen, waschen und trocken tupfen.

Eigenes Lieblings-Rub oder Chicken Curry Rub bzw. Sweet & Smoky Rub mit Olivenöl zum Backen und Braten zu einer Marinade verrühren und Hähnchen großzügig damit einreiben (möglichst auch unter der Haut).

Hähnchenbräter mit dem Inhalt der Dose Bier füllen und Hähnchen auf dem Bräter positionieren. Dabei sicherstellen, dass es gut befestigt ist. Hähnchen im Bräter auf den Grill stellen und Deckel schließen. Je nach Größe des Hähnchens ca. 40- 70 Minuten garen, bis die Kerntemperatur mind. 75 Grad beträgt (am besten mit einem Fleischthermometer messen).

Hähnchen zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit aus der Tropfschale beträufeln und Deckel immer wieder schließen. Vor dem Anschneiden Hähnchen 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Hähnchen mit der Beer Sauce servieren. Guten Appetit!

**Tipp:** Als Beilage schmeckt gegrilltes Gemüse besonders lecker.

*Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.*