

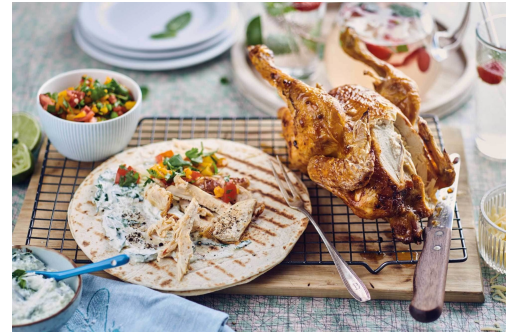


Beercan Chicken

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brathähnchen	1 kg
Bier	330 ml
Paprika, edelsüß	2 EL
Knoblauch, granuliert	2 EL
Salz	1 EL
Öl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, Pinsel, Küchenkrepp, Grill

1. Brathähnchen waschen und trocken tupfen. Bierdose ebenfalls waschen, trocknen, öffnen und ca. 2 EL Bier abgießen. In einer Schüssel Gewürze und 2 EL Bier miteinander vermischen. Hähnchen von innen und außen damit einreiben.

2. Grill anheizen und Kohle runterglühen lassen. Hähnchen auf die Bierdose setzen und in eine Auflaufform stellen. Auf dem Grill ca. 60–80 Min. garen. Dabei immer wieder mit etwas Öl einpinseln. Beercan Chicken von der Bierdose ziehen, leicht abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Tipp: Für diese Zubereitung eignet sich am besten ein Kugelgrill, der bei der Zubereitung geschlossen bleibt. So verteilt sich die Hitze gleichmäßig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	65 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g