

Beer Can Chicken



Hallo,

heute präsentieren wir euch unser Rezept für ein Beer Can Chicken, oder auf Deutsch das Bierdosen-Hühnchen. Diese Art, ein Hähnchen auf dem Grill zu garen, hat noch viele weitere Namen wie z.B. "Beer Butt Chicken", "Drunken Chicken" usw. Es geht aber immer um den gleichen Vorgang, nämlich ein ganzes Hähnchen, das auf einer Bierdose oder einem Hähnchensitz bei indirekter Hitze gegart wird. Durch die verdunstende Flüssigkeit in der Dose oder dem Hähnchensitz bleibt das Fleisch innen schön saftig und von außen bekommt es trotzdem eine knusprige Haut. Ein angenehmer Nebeneffekt: durch die Verdunstung des Bieres oder der anderen Flüssigkeit aromatisiert man gleichzeitig noch das Hähnchen.

Einen Hähnchensitz bekommt man in der Regel zwischen 10,- und 20,- Euro. Ich habe mich mit den Bierdosen immer etwas schwer getan, da sie meistens nicht optimal in das Hähnchen passten und dann immer etwas zerdrückt wurden. Das Bier lief oft aus der Dose raus oder das Hähnchen hatte nicht optimalen Stand bzw. leichte Schlagseite. Deshalb habe ich mich nach diversen Versuchen dazu entschlossen, in einen Hähnchensitz zu investieren. Falls ihr eine Dose wählt, sollte

diese zur Hälfte mit Bier gefüllt sein und oben in den Deckel müsstet ihr noch mit einem scharfen Gegenstand ein paar zusätzliche Löcher machen. Wir reden hier natürlich über eine Dose mit dem Fassungsvermögen von 0,33 Liter. Versucht gar nicht erst, mit einer 0,5 Liter Dose zu arbeiten :-D

Bei einem Hähnchensitz ist das ganze deutlich einfacher. Hier kippt ihr die Flüssigkeit einfach in den Behälter und platziert das Hähnchen auf den kegelförmigen Sitz.

Kommen wir zu den Zutaten.

Für 2 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 ganzes Hähnchen (ca. 1,4 – 1,6 Kg)
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Rotwein

Für den Rub benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 TL Salz
- 1 TL granuliert Zwiebeln
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Curry
- 1 TL Zitronenschale
- $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$ TL brauner Rohrzucker

Kleiner Tipp!!!

Wer möchte, kann noch frisch gepressten Knoblauch zu dem Rub oder in das Olivenöl geben.

Wenn etwas vom Rub übrig bleibt, dann kann dieser einfach Luftdicht verpackt und das nächste Mal wieder verwendet werden.

Zu Beginn wäscht ihr das Hähnchen, trocknet es gut ab und würzt es mit Salz von innen. Danach reibt ihr es mit Olivenöl und eurem Rub ein



Das Hähnchen könnt ihr so erst einmal 1-2 Stunden durchziehen lassen. Wenn der Grill auf 200 Grad aufgeheizt ist, setzt ihr euer Hähnchen auf die Bierdose oder den Hähnchensitz. Wie ihr sicherlich oben bereits bei den Zutaten bemerkt habt, haben wir uns allerdings gegen Bier entschieden und stattdessen Rotwein gewählt. Der Rotwein gibt eine herrliche Note an das Fleisch ab und färbt das Fleisch sogar leicht rötlich. Nun platziert das Hähnchen mittig in den Teil mit der indirekten Hitze.



Nach ca. einer Stunde sollte das Hähnchen fertig sein. Wer sich unsicher ist, ob es schon gar ist, der kann mit einem Einstichthermometer die Kerntemperatur prüfen. Die sollte bei ca. 75 bis 80 Grad liegen. Aber Achtung: nicht zu dicht an einen Knochen stechen, denn der Knochen ist immer heißer als das Fleisch.

Bevor man das Hähnchen zerteilt, sollte man es 5 Minuten ruhen lassen, damit sich alle Fleischsäfte wieder verteilen.



Anstatt Bier oder Wein kann man auch eine frische Gemüsebrühe mit Kräutern nehmen. Seid hier einfach kreativ und lasst eurem Gaumen einfach freien Lauf!!

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



www.bergische-grillakademie.de