

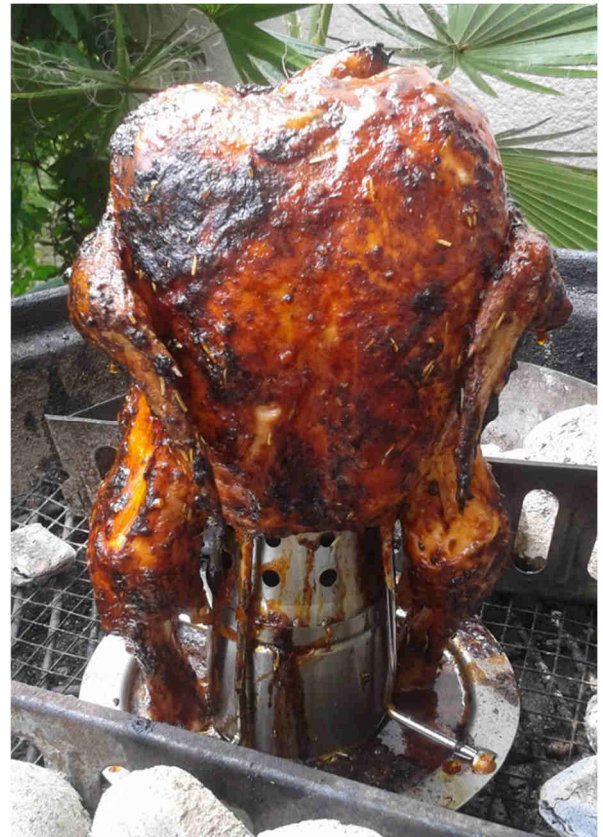
Rezept des Monats Mai

Zintls Bierhähnchen vom Grill



Zutaten für 4 Personen:

- 1 frisches Hähnchen vom Zintlhof
- 1 Dose Bier
- Brathähnchen-Gewürz
- Chiliflocken
- Ketchup
- Etwas flüssiger Honig
- Etwas Sojasauce; Olivenöl
- 1 Scheibe Zitrone
- Frische Zweige Rosmarin und Thymian
- Einige Knoblauchzehen
- Bratenthermometer
- Hähnchen-Grill-Ständer
- Petersilie



Zubereitung:

Hähnchengewürz mit Chiliflocken, etwas Ketchup, flüssigem Honig, Sojasauce und Olivenöl zu einer streichfähigen Paste verrühren. Das gewaschene und getrocknete Hähnchen damit bestreichen und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Flüssigkeitsbehälter des Ständers je nach Füllmenge mit den frischen Kräutern, geschälten und angedrückten Knoblauchzehen und der Zitrone befüllen und mit Bier auffüllen. Das Hähnchen aufstülpen, das Thermometer in die Mitte der Brust stecken und so im/auf dem Grill platzieren, dass es bei indirekter Hitze gart. Deckel verschließen und grillen, bis die Hähnchenbrust eine Kerntemperatur von 80 Grad C erreicht hat. Das dauert ca. 1 Stunde bei einem 1,5kg-Hähnchen. Zwischendurch das Hähnchen immer wieder mit der Marinade rundherum bepinseln.

Guten Appetit!