

BEER CAN CHICKEN (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

1	ganzes Poulet; genau 1,2 kg
60 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
500 ml	Bier (dunkles Bier, kein Malzbier)

Zutaten für die Marinade:

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

Zubereitungszeit:	1,25 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Weber Style Geflügelhalter
Grillzeit:	1 Stunde
Grillmethode:	Indirekt
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Marinierzeit:	5 Minuten

ZUBEREITUNG:

Als erstes das Poulet einölen. Nun wird das Poulet mit der Marinade innen sowie aussen eingerieben. In die Vertiefung des Geflügelhalters das Bier einfüllen und das Poulet 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.