

Poulet à la bière

für 4 Personen

Zutaten

1 ganzes Poulet/Hähnchen

Olivenöl

1 Minze- und Rosmarinzweig

2 Knoblauchzehen

1 grosse Bierdose (5 dl)

Mariande

0.65 dl Olivenöl

0.85 dl Zitronensaft

5 EL Honig

1 TL Dijon Senf

1 TL Schalotte, fein gehackt

1 EL Knoblauchpulver

1 TL fein gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

Die Haut des Hähnchens mit Olivenöl bepinseln und die Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe, Minze und Rosmarin in die Bierdose einfüllen. Mit den Händen das Poulet/Hähnchen marinieren und mit der Öffnung über die Bierdose stülpen-darauf achten, dass dieses fest auf der Dose sitzt.

Zubereitung auf dem Grill

Die Pfanne in den Trichter legen und anschliessend das Poulet/Hähnchen mit der Bierdose in die Pfanne stellen. Den Deckel schliessen und bei ca. 180°C während ca. 70 Minuten garen lassen.