



## **Bierhähnchen amerikanisch (Beer Butt Chicken)**

1 WIESENHOF Geflügel ganzes Hähnchen  
(ca. 1200 g)  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Paprikapulver, edelsüß  
2 TL Salz  
1 TL Cayennepfeffer  
1 TL Knoblauchgranulat  
1 TL Zwiebelgranulat  
1 TL Ingwerpulver  
1/2 TL gemahl. schwarzer Pfeffer  
200-250 ml Bier  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
1/4 Bio-Zitrone  
Grill mit Deckel und Hähnchenbräter

### **Schritt 1**

Hähnchen waschen, trockentupfen. Alle Gewürze miteinander mischen, das Hähnchen innen und außen damit einreiben.

### **Schritt 2**

Bier in den Hähnchensitz füllen, Rosmarin und Thymianzweig hineingeben. Hähnchen darauf setzen. Zitrone heiß abwaschen, die Halsöffnung des Hähnchens damit verschließen.

### **Schritt 3**

Hähnchen auf dem Grill neben der durchgeglühten Kohle platzieren, Deckel schließen. Hähnchen 60-75 min. grillen. Wenn beim Einschneiden zwischen Rumpf und Keule klarer Saft austritt, ist das Hähnchen gar. Wenn Sie einen Grill mit Temperaturanzeige benutzen, sollte die Temperatur bei 180 °C liegen. Dazu schmeckt Kartoffel- oder Blattsalat.