

## Rezept

# Bierhähnchen

Ein Rezept von Bierhähnchen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>1</b> großes Hähnchen (ca. ,2 kg)	<b>1 Bund</b> Thymian
<b>2 TL</b> Zwiebelpulver	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>½ TL</b> Knoblauchpulver	<b>½ TL</b> Chilipulver
<b>¼ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	Saft von 1 Zitrone
<b>200 ml</b> helles Bier (ersatzweise Cola)	Öl zum Bestreichen
Alu-Grillschale (ohne Löcher)	Hähnchenbräter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchen innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen zupfen. Thymian mit Zwiebel-, Paprika-, Knoblauch- und Chilipulver sowie Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einem Mörser grob zerreiben. Das Hähnchen innen und außen erst mit Zitronensaft, dann mit der Gewürzmischung einreiben. Die Haut mit etwas Öl bestreichen.
2. Einen Kugelgrill mit Grillbriketts anheizen. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, diese an die Seite schieben und die Aluschale in die Mitte des Grills stellen. Den Kamin des Hähnchenbräters außen ölen und das Bier einfüllen. Das Hähnchen so mit der Öffnung auf den Kamin stecken, dass es schön aufrecht steht.
3. Das Hähnchen in die Mitte des Rosts über die Aluschale setzen. Deckel des Grills auflegen und das Hähnchen 1 - 1 ½ Std. garen. Nach ca. 1 Std. ein paar Grillbriketts nachlegen. Dabei rasch arbeiten, damit nicht zu viel Hitze entweicht.
4. Rechtzeitig prüfen, ob das Hähnchen gar ist: Wenn beim Anstechen mit einer Rouladennadel oder einem Metallspieß hinter den Schenkeln nur klarer Saft austritt, ist das Hähnchen gar und kann serviert werden. Sonst noch etwas weitergrillen. Wichtig: Den Deckel nicht zu oft öffnen, damit es im Grillraum immer schön heiß bleibt.