



MEIN GENUSS




Bierhähnchen




It's a match!

It's a match! Unser Hähnchen Gewürz gibt jedem Chicken Gericht einmalige Geschmacksnoten!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Anschließend alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren.
- 2 Das Hähnchen waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Nun das Hähnchen von allen Seiten mit der Marinade einreiben. Das Hähnchen zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Grill oder Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- 4 Die Bierdose zur Hälfte mit Bier füllen. Das Hähnchen vorsichtig auf die Bierdose setzen und aufrecht auf den Grillrost oder in den Backofen schieben.
- 5 Nach etwa 1,5 Stunden Garzeit ist das Hähnchen fertig. Als Beilage empfehlen wir einen frischen Salat oder einen klassischen Kartoffelsalat.

Zutaten

2 kg ganzes Hähnchen
1 Bierdose

Bierhähnchen Marinade:

2 EL Hähnchengewürz
2 EL Senf
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.