

Bierdosenpoulet mit Knoblauch, Zitrone und Kräutern



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 1 1/4 - 1 1/2 Std.

ZUBEHÖR: Fleischthermometer

1 schweres küchenfertiges Poulet, (etwa 2-2,5 kg), überschüssiges Fett entfernt

2 EL Öl

2 EL Würzmischung

1 Dose Bier (0,33 l), zimmerwarm

1. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten.
2. Das Hähnchen rundherum dünn mit dem Öl bestreichen, anschließend gleichmäßig mit der Würzmischung einreiben. Die Flügelspitzen auf den Rücken drehen.
3. Die Bierdose heiß abwaschen, öffnen und etwa die Hälfte des Biers abgießen. Mit einem Dosenöffner zwei zusätzliche Löcher in den Deckel stanzen. Die Dose auf eine feste Unterlage stellen und das Hähnchen mit der Bauchhöhle so weit wie möglich über die Dose stülpen.
4. Das Poulet so auf den Grillrost setzen, dass seine Beine zusammen mit der Dose eine Art Dreifuss bilden und für sicheren Stand sorgen. Poulet über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 1 1/4-1 1/2 Std. grillen, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt und die Kerntemperatur an der dicksten Stelle des Schenkels (ohne mit dem Thermometer den Knochen zu berühren) 75 °C beträgt.
5. Das Poulet samt Dose vorsichtig vom Grill heben. Dabei nichts von dem Bier verschütten - es ist sehr heiß! Das Poulet 5-10 Min. ruhen lassen (dabei steigt die Kerntemperatur um weitere 2-5 °C). In Portionsstücke teilen, warm servieren.