

Beer Can Chicken

Für 2 Portionen:

1 Dose Bier 0,5 l	1 Mais-Hähnchen	2 Zwiebeln
2 rote Zwiebeln	1 Prise Hähnchen-Gewürz	3 EL Olivenöl
1 Prise Gewürzsalz	1 EL Butter	

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Bierdose öffnen und beiseitestellen.

Zwiebeln grob würfeln und in eine Auflaufform geben. Den Bürzel vom Hähnchen sowie beide Flügel vom Hähnchen am Hauptgelenk abschneiden.

Die Flügelspitzen zu den Zwiebeln in die Auflaufform geben. Das Hähnchen rundherum großzügig mit Hähnchen-Gewürz einreiben.

In der Mitte von den Zwiebeln eine kleine Mulde bilden und die Bierdose aufrecht hinstellen. Nun das Hähnchen mit den Keulen nach unten fest auf die geöffnete Bierdose setzen.

Das Hähnchen für 60 Minuten in den heißen Ofen geben.

In der Zwischenzeit Olivenöl und Hähnchen-Gewürz in einer kleinen Schüssel zu einer Gewürzmarinade verrühren.

Das Hähnchen nach der Garzeit rundherum mit der Gewürzmarinade einpinseln. Die Hitze vom Backofen auf 220 °C erhöhen und das Hähnchen 4 Minuten im Ofen goldbraun und kross backen.

Hähnchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig von der Bierdose entfernen. Das Hähnchen auf ein Brett legen und tranchieren. Die Zwiebeln in der Auflaufform mit Gewürzsalz würzen. Butter dazugeben und gut verrühren.

Zwiebeln samt Sud auf zwei tiefe Teller verteilen und die Hähnchenteile darauf anrichten.

Steffen Henssler am 26. Januar 2025