

Hähnchen aus dem Kräuter-Bier-Sud

Für 2–4 Personen

5 Stiele Thymian 5 Zweige Rosmarin 2 El schwarzer Pfeffer
175 g Meersalz 0,7 l Apfelsaft 1 Dose Bier (200 ml)
1 Hähnchen (geputzt)

Thymian und Rosmarin grob hacken, Pfeffer grob zerstoßen. Alles mit dem Salz, 1 l Wasser, Apfelsaft und Bier (Dose aufheben) verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. 2 große Gefrierbeutel ineinanderstecken, Hähnchen hineingeben und den Sud darüber gießen. Die Tüten fest verschließen und das Hähnchen 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Hähnchen aus dem Sud nehmen und auf einen Hähnchenbräter (ersatzweise halb gefüllte Bierdose auf einem kleinen Blech) setzen. Im heißen Ofen bei 160 Grad Umluft auf dem Rost auf der unteren Schiene 45 Minuten braten. (180 Grad bei Ober-/Unterhitze) Das Hähnchen vorsichtig vom Bräter nehmen und mit der Soße und dem Gemüse servieren.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010