

Hähnchen auf der Bierdose

Zutaten für 10 Personen:

- 5 ganze Hähnchen ca. 1 – 1,2 kg
 - 5 Dosen Bier
 - 5 Knoblauchzehen
 - etwas frische Rosmarinzweige
 - Salz, Pfeffer, Paprika
 - etwas Senf
-
- 10 Zitronenschnitze



Zubereitung:

Je 1 dl Bier aus den Dosen nehmen. Die Dose samt dem restlichen Bier aufbewahren und oben noch zwei Löcher in die Dosen stechen.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln und mit den Rosmarinzweigen in die Bierdosen verteilen.

Die Hähnchen innen und aussen gut mit dem Senf und dem Gewürz marinieren und auf die geöffnete Dose setzen.

Die Hähnchen aufrecht in einen Grill oder in einen Ofen stellen.

Geschlossen bei mittlerer Hitze (160°-180° C) etwa 45 - 60 Minuten braten oder grillen.

Die Hähnchen zerlegen und mit den Zitronenschnitzen servieren.

Vorsicht: Die Bierdosen sind nach dem garen sehr heiss!