

besoffene Mistkratzerle

eine besonders saftige Beercan-Chicken Version!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 2 Hähnchen je ca. 1.100 gramm
- 1 halbes Päckchen Butter
- Hähnchengewürz
- 1 Flasche schwäbisches Bier
- 2 kleinere Zwiebeln (Schalotten)
- Petersilie, Currykraut und Rosmarin
- evtl. 2 Knoblauchzehen
- 2 Ständer für Hähnchen, idealerweise mit Auffangschale

so geht´s:

- Hähnchenständer mit dem Rosmarinzweig und einem Schluck Bier befüllen
- Hähnchen waschen, trocken tupfen und evtl. Federreste entfernen
- Butter mit einem Teil des Gewürzes vermischen
- Mit einem Löffelstiel im Bereich der Brust zwischen Haut und Fleisch vorsichtig einfahren, dadurch löst sich die Haut.
- Gewürzte Butter zwischen Haut und Fleisch einmassieren
- Hähnchen von außen gut würzen und auf den Ständer stellen.
- Oben in den Hals den Currykrautweig und die Knoblauchzehe stecken und den Hals mit einer Schalotte oder einem Holzspiess verschliessen
- Hähnchen bei ca. 180°C indirekt für ca. 70 Minuten grillen, immer wieder mit der herunterlaufenden Flüssigkeit einpinseln – die Kerntemperatur sollte 85°C betragen! Achtung: nicht direkt am Knochen messen!!

Guten Appetit!