



Beer Can Chicken

Zutaten:

- 1200 g
- 1400 g Hähnchen

Füllung Hähnchenbrust:

- Butter
- Salz
- Knoblauch
- Kräuter

Würzen:

- Olivener Öl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika scharf

Füllung Beer Can Chicken Halter:

Nach Bedarf: Bier, Wasser, Wein, Apfelsaft, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Petersilie, Zitronenscheiben

Zubereitung

Wenn die Brust des Hähnchens gefüllt werden soll, Haut ablösen und Mischung aus Butter, und Gewürzen zwischen Haut und Brust füllen. Danach Gewürzmischung nach Wahl einmassieren.

Für ein besonderes Aroma kann der Beer Can Chicken Halter mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Dann das Hähnchen mit Halter in den Ofen schieben und braten.

Beim Holzbackofen kann die ersten 20-30 Minuten der Smokereinsatz mit eingesetzt werden um ein rauchiges Aroma zu bekommen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 - 290° C
Je höher desto mehr Bräunung



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 180° C.



Im Haushaltsbackofen:
Bei ca. 200° C

Backzeit: Bei allen Varianten ca. 75-80 Minuten. Die Kerntemperatur des Hähnchens sollte bei 80-85° C liegen.



Ungebraten



Gebraten