



## Beer Can Chicken

Für 4 Portionen

### Für die Marinade:

- 10 g gemahlene Senfkörner
- 25 g getrocknete, geröstete Zwiebel
- 25 g Paprikapulver
- 10 g Salz
- 10 g fein gehackter Knoblauch
- 10 g gemahlener Koriander
- 10 g Kreuzkümmel
- 10 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zutaten:

- 1 x ganzes Hähnchen genau 1,2kg
- 60 ml Olivenöl
- 2 Knoblauch Zehen
- 2 Rosmarin Zweig
- 500 ml Bier

### Für die Gewürzpaste:

Vermischen Sie die Zutaten für die Gewürzpaste in einer kleinen Schüssel.

### Zubereitung:

Als erstes das Hähnchen einölen. Nun wird das Hähnchen mit der Marinade innen sowie außen eingerieben. In die Vertiefung des Geflügelhalters das Bier einfüllen und das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen. Den Knoblauch mit der Hand andrücken und mit dem Rosmarin in den großen Ring hinein legen.

- Grillen:** Mittlere Hitze indirekt
- Grill:** Spirit E320
- Hilfsmittel:** 1 Geflügelhalter
- Zeit:** 1 Stunde