

# Grillrezepte

## Bierdosen Hähnchen

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Geflügel, Grill, USA, Gasgrill, Kugelgrill, Grillparty,

---

1 große Ganzes Hähnchen a 2-2 1/2 kg

### ZUM EINREIBEN

3 Essl. Memphis-Gewürzmischung (s.  
- Rezept) oder Ihre

- Lieblingsgewürzmischung  
1 Dose/n Bier (0,33 l)

### METHODE

Indirektes Grillen

### SPEZIALZUBEHÖR

1,50 Tasse/n Holzspäne, 1 Std, in kaltes  
- Wasser einweichen

- und abtropfen lassen

---

Dieses merkwürdige Rezept ergibt eines der saftigsten, aromatischsten gegrillten Hähnchen, die ich je gegessen habe. Das Geheimnis: Eine offene Bierdose wird ins Innere des Hähnchens gesteckt und dieses stehend gegrillt. Der Vogel ist nicht nur unglaublich zart, er sorgt auch für guten Gesprächsstoff. Inspiriert wurde ich dazu von den Bryce Boar Blazers, einem Grillteam aus Texas, das ich in Memphis beim "May World Championship Barbecü Cooking Contest" traf. Das passende Getränk? Bier natürlich.

1. Das Fett aus dem Inneren des Hähnchens entfernen. Die Innereien herausnehmen und anderweitig verwenden. Das Hähnchen innen und außen unter fließendem Wasser waschen sowie innen und außen mit Küchenpapier trockentupfen. Das Innere des Hähnchens mit 1 EL Gewürzmischung ausstreuen, das Äußere mit einem weiteren Esslöffel Gewürzmischung einreiben. Nach Belieben 1/2 EL der Mischung zwischen Fleisch und Haut geben. Abgedeckt kühl stellen, während der Grill vorbereitet wird.

2. Den Grill zum indirekten Grillen vor bereiten, eine Tropfschale in die Mitte setzen. Einen Holzkohlegrill auf mittlere Hitze anheizen. Beim Gasgrill alle Holzspäne in den Räucherkasten geben und den Grill auf höchster Stufe anheizen. Sobald sich Rauch zeigt, auf mittlere Stufe reduzieren 3. Die Bierdose öffnen. 6-7 Löcher in den Dosendeckel machen. Etwa 2 cm Bier abgießen, die restliche Gewürzmischung durch drei Löcher in die Dose streuen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten aufrecht halten und die Bierdose hineinstecken.

4. Wenn der Grill bereit ist, bei Holzkohl die Hälfte der Holzspäne auf die Briketts geben und den Grillrost ölen. Die Hähnchen aufrecht in die Mitte des heißen Rostes über die Tropfschale stellen. Die Keulen etwa spreizen, damit der Vogel stehen bleibt.

5. Den Grill abdecken und das Hähnchen 2 Std. garen, bis das Fleisch sich von selbst vom Knochen löst. Bei Holzkohle nach 1 Std. 10-12 Briketts je Seite und die restlichen Holzspäne nachlegen.

6. Das Hähnchen mit einer Grillzange auf ein Schneidbrett heben, dabei als Stütze einen Grillwender unter die Bierdose halte (Das Brett sollte ganz nah beim Rost stehen. Vorsicht, dass Sie kein heißes Bier abbekommen.) Das Fleisch 5 Min. ruhen lassen, bevor Sie es vom stehenden Vogel ablösen. (Werfen Sie die Bierdose samt Hähnchengerippe weg).