

Hähnchen auf der Bierdose "Tanzendes Hähnchen"



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen
1 hohe Dose Bier 0,5 L
100-150 ml Hühnerbrühe
für die Marinade:
300 ml Orangensaft
300 ml Wasser
3 EL Salz
2 EL brauner Zucker
5 EL Sojasauce hell
2 Lorbeerblätter
2 EL Honig
4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 TL Oregano
1 TL Thymian
Saft von einer Zitrone
Gewürzmischung für Hähnchen:
2 TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Oregano
2 TL Thymian

2 TL Cayennepfeffer
2 TL Paprika Rosen scharf
2 TL Pfeffer aus der Mühle
Besondere Hilfsmittel:
6 L-Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Am Vortag Hähnchen waschen und mit Küchentüchern trocknen. Alle Zutaten für die Marinade gut mischen und zusammen mit dem Hähnchen in einen verschließbaren 6 L-Gefrierbeutel (am besten mit Zip-Verschluss) 18 Stunden durchziehen lassen. Einige Male wenden. Das Einlegen hält das Hähnchen saftig und würzt.
2. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und

trocken tupfen. Alle Zutaten für die Gewürzmischung vermengen, das Hähnchen damit kräftig einreiben. Bierdose öffnen, etwa 1/2 davon in ein Glas gießen und das Hähnchen auf die Dose stülpen, möglichst tief.
3. Ein Backblech in die unterste Schiene einschieben und den Ofen auf 180° vorheizen.
4. Das Hähnchen auf der Dose auf das Backblech stellen und ca. 60-70 Minuten garen.
5. Nach Wahl 15 min vor Schluss noch etwas Hühnerbrühe auf das Backblech gießen, um eine Sauce zu gewinnen.

Hinweise:

Kommt ursprünglich wohl aus USA und heißt dort "Beer Can Chicken".

Die Zutaten für die Marinade und für die Gewürzmischung sind als Anregungen zu verstehen, man kann variieren. Als Beilage eignet sich z.B. ein Kartoffel-Gurken-Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch

Rezeptanregung: Selleries Beer-Can-Chicken auf www.essen-und-trinken.de, zuletzt abgerufen 01/2023
Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023