

Merklblatt für Bierdosen-Hähnchen

Zutaten (Einkaufsliste für zwei Personen)

- 1 ganzes Hähnchen
- 1 Dosenbier (0,5 Liter)
- 200 ml Fertigmarinade
- 3 Zitronen

Alternative zur Fertig-Marinade

- 180 ml Öl
- Teelöffel Pfeffer
- Teelöffel Salz
- Teelöffel Paprika
- Teelöffel Tabasco oder andere scharfe Sauce
- Teelöffel Senf

Alle Zutaten mischen – fertig ist die Marinade.

Zubereitung

1. Schritt

Das Hähnchen unter laufendem Wasser abspülen und nachfolgend mit Küchenpapier abtupfen. Wenn man ein Tiefkühlhähnchen nimmt, am besten einen Tag im Kühlschrank aufbauen. Der Rest der Innereien sollte auch raus.

2. Schritt

Man öffnet die Dose und trinkt einen guten Schluck ab.

3. Schritt

Nun stülpt man das Hähnchen mit dem Hinterteil über die Dose.

4. Schritt

Die Zitrone in Scheiben schneiden und unter die Haut des Hähnchens schieben

5. Schritt

Man streicht die Marinade mit einem Küchenpinsel auf das Hähnchen.

6. Schritt

Danach kommt es für 60 – 90 Minuten bei 200 ° C in den Backofen.

Sonstiges

Man sollte das Hähnchen samt Dose in eine Backschale stellen, da man sonst eine große Sauerei im Backofen veranstaltet. Das Hähnchen vorsichtig aus dem Ofen holen, da die Dose ohne Halterung meist sehr wackelig ist (notfalls mit 4 Schaschlikspießen abstützen).