Zutaten

- 1 ganzes Hähnchen
- 4 EL Honig
- 1 TL Paprikapulver scharf
- 1 TL Koriandersaat, 1 TL Fenchelsaat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone (nur die Schale)
- Ein Schluck Bier mit dem Honig mischen. Damit das Huhn einreiben. Etwas Bier überlassen, dies dient zum gelegentlichen Bestreichen während des Grillvorganges.

Hauptgang, vom Grill

Honig-Bier-Hühnchen

Entdecken Sie unser köstliches Honig-Bier-Hühnchen Rezept! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr nächstes Dinner. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Salz und Pfeffer
2. Bier und Bier-Hühnchen-Ständer
3. Hähnchen von Fett an Hals und Bürzel befreien.
4. Gewürze zusammen mit dem Knoblauch und der Zitronenschale mahlen und damit das Hähnchen gründlich einreiben (auch innen).
5. Den Rest des Bieres in den Zylinder des Hühnchen-Halters füllen.
6. Hühnchen daraufsetzen. Bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel bei ca. 180 °C 45 Minuten bis 1 Stunde grillen. Wenn nötig kurz vor dem Servieren nochmal bei höchster Stufe knusprig bräunen. Ab und zu mit dem übrig gebliebenem Honig-Bier bestreichen.