



Hähnchen auf der Dose oder Drunken Chicken

Hauptspeisen, KSW 23.05.2014

kochen 1 h 30 Min · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

2 frische Hähnchen

2 Dosenbier

FÜR DIE MARINADE

2 Knoblauchzehen

2 Bio Orangen

6 EL frische Rosmarinnadeln

2 EL Wacholderbeeren

400 ml Gin

200 ml Tonic

6 EL helle Sojasauce

6 EL brauner Zucker

2 EL Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Beide Hähnchen gut abspülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

2. Knoblauch rüsten und fein würfeln. Orangen waschen, abtrocknen und mit der Schale in Würfel schneiden. Rosmarin und Wacholderbeeren mit einem breiten Messerrücken zerdrücken. Jetzt alles mit den restlichen Marinadezutaten vermischen.

3. Das innere der beiden Hähnchen mit der Marinade gut füllen, auch aussen mit der Marinade bestreichen (etwas Marinade übrig lassen) und dann kopfüber in einen verschliessbaren Gefrierbeutel stecken. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

4. Vor dem Grillen die Hähnchen jeweils auf eine geöffnete Bierdose setzen und etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen. Vor dem Grillen sollten die Hähnchen und die Dosen Raumtemperatur annehmen.

5. Während des Grillens immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen und bei geschlossenem Kugelgrilldeckel bei um die 90°C 35 bis 40 Minuten kross rösten.