


WIESENHOF
PRIVATHOF
Geflügel



Bierhähnchen amerikanisch (Beer Butt Chicken)

Dauer: ca. 1 Std. 30 Min. | E 37 g, KH 6 g, F 18 g | 1408 kJ / 336 kcal.

Zutaten:

(für 2 Personen)

1 WIESENHOF Privathof-Geflügel ganzes Hähnchen
(ca. 1200 g)
2 EL brauner Zucker
1 EL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Salz
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
1 TL Ingwerpulver
1/2 TL gemahl. schwarzer Pfeffer
200 – 250 ml Bier
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
1/4 Bio-Zitrone
Alufolie
ev. Bratenthermometer

Nährwerte:

Eiweiß: 37g,
Kohlenhydrate: 6g,
Fett: 18g ,
Brennwert: 2061 kJ, 494 kcal

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Hähnchen waschen, trockentupfen. Alle Gewürze miteinander mischen, das Hähnchen innen und außen damit einreiben.
2. Bier in den Hähnchensitz füllen, Rosmarin und Thymianzweig hineingeben. Hähnchen darauf setzen. Zitrone heiß abwaschen, die Halsöffnung des Hähnchens damit verschließen
3. Hähnchen im heißen Ofen auf der unteren Schiene ca. 65-75 Minuten garen. Die Flügel zwischendurch gegebenenfalls mit Alufolie abdecken, damit sie nicht verbrennen. Wenn beim Einschneiden zwischen Rumpf und Keule klarer Saft austritt, ist das Hähnchen gar.
4. Wenn Sie ein Bratenthermometer verwenden, stecken Sie es zwischen Rumpf und Keule, so dass es nicht auf einem Knochen aufliegt. Wenn die Kerntemperatur 80-85 °C anzeigt, ist es gar.

Dazu schmeckt Kartoffel- oder Blattsalat.

Natürlich können Sie auch jedes andere Geflügel-Rezept mit Privathof-Geflügel zubereiten.

Köstliche Anregungen finden Sie hier: wiesenhof-kochclub.de