

fast so wie Tim Mälzer

Bierdosenhähnchen

4 Portionen

Zutaten

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg), 5 Zweige Thymian, 5 Zweige Rosmarin, 2 Esslöffel Pfefferkörner, 125 g Salz, 1 l Wasser, 700 ml Apfelsaft, 300 ml Bier

Zubereitung

am Vortag

1. Wasser, Bier und Apfelsaft zusammen gießen und das Salz darin lösen
2. Thymian und Rosmarin grob hacken, Pfefferkörner grob zerstoßen
3. Alles zusammen in einen großen, garantiert wasserdichten Gefrierbeutel geben
4. das Hühnchen dazu geben und den Beutel fest verschließen.
5. das Hühnchen im Kühlschrank einen Tag durchziehen lassen

am Zubereitungstag

6. den Backofen auf 160°C vorheizen.
7. das Hühnchen aus der Marinade nehmen, die Marinade wegschütten.
8. eine Bierdose zur Hälfte füllen, so dass sie stabil steht.
9. Alufolie um die Dose wickeln und das Hähnchen auf die Dose setzen.
10. alles zusammen auf ein Backblech oder in einen Bräter stellen und im Backofen bei 160°C Umluft (180° bei Ober- und Unterhitze) etwa 50 Minuten braten
11. nach Ende der Backzeit das Hähnchen vorsichtig von der Dose ziehen und Brust, Schenkel und Flügel abtrennen, sofort servieren

zum Video

Zeitbedarf

30 Minuten Vorbereitung, 30 Minuten am Zubereitungstag und 50 Minuten Backzeit

dazu paßt

Gurkengemüse

