

Vorgeschlagen von: www.bierdosen-haehnchen.de am Mo 14 Jun 2010 18:27:53 CEST



Beschreibung

Zutaten

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 steckt 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.

Anmerkungen

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).

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	zwei Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	