

Vorgeschlagen von: www.bierdosen-haehnchen.de am Mo 14 Jun 2010 18:27:20 CEST



Beschreibung

Zutaten

1 Truthahn (ca. 6 Kg), 1 Edelstahl-Bierfass ohne Boden (50l KEG), 10 Kg Grillkohle oder Briketts, 1 1-Liter-Bierdose zum Sitzen, 0,5 Liter Marinade

Zubereitung

Das Geflügel wird wie gewohnt auf eine (1 Liter) Bierdose gesetzt. Danach wird das Fass ohne Boden $\frac{1}{4}$ berges $\frac{1}{4}$ pt und um das Fass herum Holz-Kohle gelegt.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	1 Std	Schwierigkeit	normal
Portionen	zehn Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	