

# Beer-Can-Chicken

FÜR 4 PERSONEN  
GRILLTEMPERATUR: 180 °C

DAUER: CA. 1 STUNDE

## ZUTATEN

### POULET

ca. 1.4kg Poulet (ganz)

1 Rosmarinzwieg

1 Zitrone

0.3 dl Feldschlösschen Braufrisch

### GEWÜRZMISCHUNG

20g grobes Meersalz

10g geschrotete schwarze Pfefferkörner

2g gemahlener Rosmarin

2g Chiliflocken

### PAPRIKABUTTER

30g Butter

5g Paprika geräuchert

## VORBEREITUNG

- Poulet kalt abspülen und trockentupfen
- Die Gewürze miteinander vermischen
- Die Kuhle des Geflügelhalters mit dem Bier befüllen, Halter darauf stecken
- Die Butter mit dem Paprikapulver schmelzen
- Den Grill auf **180 °C** indirekte Hitze einregeln

### TIPP

Die Buttersauce, Fleischsaft und die Gewürze, die sich im Geflügelhalter gesammelt haben, bilden eine perfekte Grundlage für Saucen oder kalte Buttermischungen für die nächste Grillparty.

## ZUBEREITUNG

- Das Poulet mit der Gewürzmischung von innen und aussen einreiben
- Den Rosmarinzwieg in die Bauchhöhle stecken
- Die Zitronenschale darüber reiben
- Das Poulet auf den Geflügelhalter stecken und in der indirekten Zone platzieren
- Den Kerntemperaturfühler in die Brust stecken und den Deckel schliessen
- Nach **ca. 30 Minuten** die Buttersauce über das Poulet giessen
- Nach der erreichten Zieltemperatur (**76 °C**) das Poulet **10 Minuten** ruhen lassen und anschliessend tranchieren



FELDSCHLÖSSCHEN