

## Beercan-Chicken von Remo Birrer

Mengen für 40 Personen

Das Poulet grosszügig mit der Nahrin-Gewürzmischung einreiben. Bierdose zur Hälfte austrinken und dann mit einem Dosenöffner den oberen Deckel wegschneiden.

Falls vorhanden frischer Rosmarin und Thymian in die Bierdose geben. Das Poulet über die Dose stülpen.

Auf den vorgeheizten Grill stellen für 50 – 70 Minuten je nach Grösse des Hähnchen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel indirekt grillieren. Für eine schöne Kruste die letzten 5-10 Minuten direkt grillen. Durch das abtropfende Fett können Stichflammen entstehen, also unbedingt beim Grill bleiben damit das Poulet nicht verbrennt.

Das Poulet nimmt das verdampfende Bier auf und deshalb bleibt es innen schön saftig und bekommt einen speziellen Geschmack.

Quelle: <https://grillen-bbq.ch/ganzes-poulet-auf-bierdose/>

8.0 Stück Poulet	grosse Poulet (ganz)
400 g Streuwürze	Geflügel-Streuwürze
80 g Rosmarin	
80 g Thymian	

+ 2 Dosen Bier