

Barbecue Chicken

Barbecue Chicken für 4 Portionen

Zutaten:

1 Hähnchen, küchenfertig, etwa 1,8 kg
2 TL Thymian, getrocknet und gemahlen
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
1 TL Paprikapulver
1 TL Brauner Zucker
1/2 TL Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer
1 TL Grobes Meersalz
Rapsöl
1/4 l Dunkles Bier

Zubereitung:

Die Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Gewürze miteinander vermischen. Dies ergibt etwa 3 Esslöffel. Die Gewürzmischung mit dem Öl mischen und die Hähnchen innen und außen damit einreiben.

Den Grill für mittlere, indirekte Hitze (180 – 200 °C) vorbereiten.

Den Weber© Style™ Geflügelhalter mit dem Bier füllen (Füllhöhe: etwa 2/3).

Die Hähnchen auf die Geflügelhalter setzen, mit der Kappe oben verschließen und ungefähr 1,5 Stunden indirekt grillen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillmethoden: Indirekte, mittlere Hitze (180° – 200°C)

Grillzeit: 1,5 Stunden

Hilfsmittel: Weber® Style™ Geflügelhalter