



Bierhähnchen



It's a match!

It's a match! Unser Hähnchen Gewürz gibt jedem Chicken Gericht einmalige Geschmacksnoten!







Zubereitung

- Zuerst die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Anschließend alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren.
- Das Hähnchen waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Nun das Hähnchen von allen Seiten mit der Marinade einreiben. Das Hähnchen zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Grill oder Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- Die Bierdose zur Hälfte mit Bier füllen. Das Hähnchen vorsichtig auf die Bierdose setzen und aufrecht auf den Grillrost oder in den Backofen schieben.
- Nach etwa 1,5 Stunden Garzeit ist das Hähnchen fertig. Als Beilage empfehlen wir einen frischen Salat oder einen klassischen Kartoffelsalat.

Zutaten

- 2 kg ganzes Hähnchen
- 1 Bierdose

Bierhähnchen Marinade:

- 2 EL Hähnchengewürz
- 2 EL Senf
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.