

Bier-Hähnchen

Zubereitung im Bierhähnchen-Topf

ZUTATEN

- 1 Hähnchen
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Bier nach Wahl (hell, dunkel oder Weizen) – alternativ Rotwein mit Gewürzen, oder alkoholfrei: Apfelsaft oder Tee mit Minze
- 1 bis 2 Zitronenscheiben

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen mit etwas Salz und Pfeffer einreiben und mit einem Pinsel Senf bestreichen – das ergibt Bräune und Geschmack.
2. Den Zylinder des Topfes mit hellem, dunklem oder Weizenbier füllen (alternativ Rotwein mit Gewürzen nach Wahl, oder alkoholfrei mit Apfelsaft oder Tee mit Minze).
3. Ein oder zwei Zitronenscheiben auf den Zylinder stecken.
4. Den Topf in den Backofen schieben und bei 180° 1 Stunde 30 Minuten garen.

SERVIERVORSCHLAG

Das Hähnchen wird knusprig, das Fett sammelt sich in der Schüssel, und das Fleisch bleibt saftig mit vollem Geschmack. Guten Appetit!