Beer Can Chicken vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1	ganzes Schweizer Poulet
1 EL	HOLL-Rapsöl
200 ml	Starkbier
	für dieses Rezept benötigst du einen Geflügelbräter

Rub:

1 TL	Paprika
1 TL	Curry
1 TL	Chiliflocken
1 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Thymian, getrocknet
1 TL	Rosmarin, getrocknet
0.5 TL	brauner Zucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinkartoffeln:

6	mittlere Kartoffeln, gewaschen und gewürfelt (ca. 2 cm)
3	Knoblauchzehen, geschält
1 Zweig	Rosmarin, gehackt

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

430	kcal
36 g	Eiweiss
19 g	Kohlenhydrate
21 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

9 von 10 Schweizer Mastpoulets haben einen Wintergarten.

Auch das gehört zum Programm BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung).

Zubereitung

1 Grill für indirekte Hitze (ca. 180 °C) vorbereiten.

2 Alle Zutaten für den Rub in eine Schüssel geben und vermengen.

3 Das Poulet mit Öl bestreichen und den Rub einmassieren.

4 Das Bier in die Vertiefung des Geflügelbräters geben. Dann den Dorn des Geflügelbräters aufsetzen und das Poulet mit dem Hinterteil voran so über den Dorn stülpen, dass sich der Flüssigkeitsbehälter des Geflügelbräters im Bauchraum des Poulets befindet.

5 Das obere Ende des Poulets verschliessen, damit kein Dampf entweichen kann.

6 Die Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin in der Fettauffangschale des Geflügelbräters verteilen.

7 Bräter über der indirekten Hitze platzieren und ca. 50 Minuten oder so lange grillieren, bis der Fleischsaft klar ist und das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 74–76 °C erreicht hat. Dazwischen die Kartoffeln regelmässig umrühren.

8 Fleisch vom Grill nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

9 Poulet vierteln und mit den Kartoffeln servieren.
Dazu passt ein grüner Salat.