

Besoffenes Grillhendl

Das Besoffene Grillhendl ist das Highlight der nächsten Party. Ein witziges Rezept, das dem amerikanischen "Beer Butt Chicken (BBC)" nachempfunden wurde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Grillhuhn
0.5 l	Bier
2 EL	Grillgewürz
1 Schuss	Öl
1 Schuss	Wasser

Für das Grillgewürz

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Paprikapulver
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Kartoffel (zum Verschließen des Halses)

Zubereitung

1. Das **Besoffene Grillhendl** kann mit einem küchenfertigen Grillhuhn zubereitet werden. Wird

ein normales Huhn verwendet, zuerst die Innereien entfernen, gründlich waschen und trocken tupfen. Danach den Grill vorheizen.

2. Für das Grillgewürz die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran, Paprikapulver und Knoblauch mit etwas Öl und Wasser vermischen. Alternativ eine andere fertige Gewürzmischung (z. B. Brathähnchengewürz) verwenden. Das Huhn innen und außen mit dem Grillgewürz bestreichen.
3. Etwa 350 ml vom Bier in den Hähnchenbräter füllen. Das restliche Bier nicht wegschütten. Etwas vom Grillgewürz in die Dose geben. Die Halsöffnung des Grillhuhns mit einer kleinen Kartoffel verschließen oder mit einem Faden zubinden.
4. Das Grillhuhn auf den Bräter setzen, nach Belieben das aufgehobene Bier in die Abtropfschale gießen.
5. Im geschlossenen Grill ca. 65 - 75 Minuten grillen, das Huhn zwischendurch regelmäßig mit dem Bier bestreichen, sodass die Haut knusprig wird.
6. Nach dem Grillen das besoffene Grillhendl vom Hähnchenbräter nehmen, das Hendl tranchieren und anrichten.

Unser Empfehlung

Hähnchenbräter, Geflügelbräter
mit Abtropfschale aus Edelstahl

[hier bestellen](#)



Tipp

Auf keinen Fall eine Aluminium-Bierdose für das Besoffene Grillhendl verwenden, schädliche Stoffe der Dose könnten in das Hendl geraten. Das Besoffene Grillhendl in den letzten 10 Minuten des Grillens mit etwas Ahornsirup oder Honig bepinseln.