# 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:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Grillhuhn |
| 1 Dose | 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 1/3 der Bierdose entleeren. Das 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 die Bierdose setzen und in die Aluminium-Grillpfanne stellen. Nach Belieben das aufgehobene Bier in die Alu-Form gießen.

5. Im geschlossenen Grill ca. 60 - 75 Minuten grillen, das Huhn zwischendurch regelmäßig mit dem Bier bestreichen, so dass die Haut knusprig wird.

6. Nach dem Grillen die Bierdose entfernen (Vorsicht heiß!) und das fertige Besoffene Grillhendl anrichten.

## Tipp

Das Besoffene Grillhendl in den letzten 10 Minuten des Grillens mit etwas Ahornsirup oder Honig bepinseln.