






## Beer-Butt-Chicken (BBC)

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 70 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht  
 = mittel  
 = schwer  
 = sehr schwer



### Zutaten:

- 1 Grillhähnchen
- Gewürzmischung nach Geschmack
- 1 Bierdose oder Hühnerstuhl und Bier

### Zubereitung:

- Hähnchen waschen und mit der Würzmischung einreiben.
- Bierdose öffnen und einen Schluck abtrinken oder Hühnerstuhl mit Bier füllen.
- Hähnchen mit dem Allerwertesten auf die Dose/den Hühnerstuhl setzen.
- Auf dem Grill für ca. 60 min indirekt grillen.



### Bemerkungen:

Diese Variante ergibt ein Grillhähnchen wie es sein soll. Außen schön kross und innen sehr saftig. Bei der Gewürzmischung muss man darauf achten, dass sie Salz enthält, ansonsten noch zusätzlich die Haut salzen, damit die Feuchtigkeit entzogen wird und die Haut kross wird.

Weiterhin benötigt man auch unbedingt einen Grill, mit dem man indirekt grillen kann. Ansonsten funktioniert die Variante nicht. Ob man allerdings Kohle oder gas nimmt spielt keine Rolle.

Dazu passt natürlich wunderbar ein kühles Pils.

### Guten Appetit!