

Bierdosen-Hähnchen

An sich wollte ich gar keinen Post davon machen, weil es so einfach ist, aber es war nachher so lecker, dass ich froh war **ein** Foto gemacht zu haben!

Die Zubereitung ist so simpel und schnell, das Ergebnis so hervorragend (knusprige Haut mit ganz leichter Schärfe und saftiges Fleisch), könnte man jeden Tag machen ?

Also hier die Kurzfassung (aus [Weber's Grillbibel](#) , Seite 160)

- Fleisch waschen und trocken tupfen, mit Salz einreiben, einziehen lassen
- Die Gewürze zusammenmischen und einreiben
 - 2 TL Zwiebelgranulat, 2 TL Knoblauchgranulat, 1 TL Chilipulver (ich habe Flocken genommen) und 1/2 TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Ab auf die Dose und für 1,5 h bei ca. 190° Grad Umluft in den Backofen.

Ich habe keine Bierdose genommen sondern den [Weber Geflügelhalter](#)

1. Ich bin kein großer Freund von Bier in der Dose.
2. Es gibt ganz dezente Hinweise im großen Internet, dass die Farbe von der Bierdose ins Hähnchenfleisch übergeht, kein schöner Gedanke.

