



Beer Butt Chicken

Zutaten

Brine

- 3 EL Salz
- 2 EL Brauner Zucker
- 3 Stk. Lorbeerblätter
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL Pfeffer
- 1 Stk. Zitrone
- 2 Tasse Orangensaft
- 2 Tasse Wasser

Dry-Rub

- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Selleriesamen
- 1 TL Cayenne
- 1 TL Thymian
- 1 TL Majoran
- 1 EL Parikapulver
- 1 EL Senfpulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Brauner Zucker

Huhn

- 1 Stk. Huhn
- Bierdose** (alternativ ein Hipp-Glas oder Würstchenglas oder gleich einen Beer-Butt-Chicken-Sitz)
- 2 Tassen Bier

Anweisungen

- 1 Die Brine zusammenmischen und das Hähnchen dort 24 h einlegen.
- 2 Am nächsten Tag abtupfen und mit der Dry-Rub einreiben. Die Bierdose oder die anderen Gefäße zu 2/3 mit Bier füllen und dem Huhn rektal einführen. Auf die Bierdose stellen und in den geschlossenen Kugelgrill oder in den Ofen bei 180-200 Grad ca. 45-60 Minuten.
- 3 Idealerweise mit der Temperatursonde in das Brustfilet stechen und die Kerntemperatur auf 72 Grad stellen.
- 4 Durch die Brine und das verdampfende Bier wird das Hähnchen zart und saftig.
- 5 Begriffsklärung: Brine: A method for increasing the water content in the meat and thereby making the meat more moist and tender. Brining can also impart salt and flavor into the meat. Also eine Lauge, die osmotisch wirkt und würzt. Dry Rub: Trockenmarinade, die einmassiert wird
- 6 Alternativ kann man das Hähnchen mit der amerikanischen Marinade einpinseln: 1 Zwiebel, feingerieben 4 El. Öl 2 El. Weinessig 4 El. Orangensaft 4 El. Tomatenketchup 1 El. Worcestersoße 1 Spritzer Tabasco ¼ El. Oregano, zerrieben