

Beer Chicken Ciabattas - Rezept von WEBER®

Du planst eine lockere Grillparty und brauchst noch Entertainment für deine Gäste? Mit dem saftig gegrillten Bierhähnchen á la WEBER in knusprigem Ciabatta ist für alles gesorgt. So lecker, dass sich niemand mehr auf etwas anderes konzentrieren kann..

Zubereitungszeit: 1 Std. 25 Min.

Portionen: 4-6

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 2 kg Hühnchen aus Freilandhaltung
- 1 EL Rapsöl
- 1 Dose dunkles Stout-Bier
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- **Für die Butter**
 - 15 g frischer Estragon
 - 50 g ungesalzene Butter
 - ½ Zitrone
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
- **Für die Gewürzmischung**
 - ½ TL Fenchelsamen
 - 1 TL getrockneter Rosmarin
 - 1 TL getrockneter Thymian
 - 1 TL granulierter Knoblauch
 - 1 TL rosa Pfefferkörner
 - ½ TL geschroteter schwarzer Pfeffer
 - ½ TL weicher brauner Zucker
 - ½ TL Meersalz

Zubereitung

In der Küche

Schritt 1

Zuerst die Gewürzmischung für das Hühnchen zubereiten, dafür alle Zutaten mit dem Mörser fein zerkleinern.

Schritt 2

Für die Kräuterbutter den Estragon fein hacken, einen Zweig für später zur Seite legen. Schale von der Zitronenhälfte reiben. Den gehackten Estragon und die Zitronenschale zusammen mit Salz und Pfeffer zur Butter geben. Gut vermischen, dann zu einem Zylinder rollen und im Kühlschrank festwerden lassen.

Schritt 3

Zwei runde Scheiben von der Butterrolle abschneiden, diese dann mit den Fingern vorsichtig zwischen Haut und Fleisch des rohen Hühnchens schieben. Achtung, die Haut kann leicht reißen! Einen Teil der Butter für das Sandwich zurücklegen.

Schritt 4

Die Haut des Hühnchens leicht einölen und die Würzmischung gleichmäßig darauf verteilen.

Schritt 5

Den Flüssigkeitsbehälter in der Mitte des GBS Geflügelhalters bis zur Hälfte mit dem dunklen Stout-Bier füllen. Knoblauch und den letzten Estragonzweig dazugeben.

Schritt 6

Das Hühnchen fest auf den Flüssigkeitsbehälter des GBS Geflügelhalters setzen, dabei darauf achten, dass es stabil und aufrecht steht. Von der übrigen Zitrone ein Stück abschneiden und damit das Halsloch des Hühnchens stopfen. So bleibt der Dampf im Inneren des Hühnchens und kann nicht entweichen.

Am Grill

Schritt 7

Den Grill für indirekte Hitze bei etwa 180 °C vorbereiten. Das Hühnchen bei indirekter Hitze in den Grill stellen und den Deckel schließen. Das Hühnchen etwa 1 Stunde und 10 Minuten braten oder bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat. Dies kann mit einem Weber Thermometer mit Sofortanzeige oder dem Weber Connect überprüft werden.

Schritt 8

Das Hühnchen vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten lang ruhen lassen.

Schritt 9

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf dem Grill rösten.

Schritt 10

Geröstete Ciabatta mit dem Rest der Kräuterbutter bestreichen. Ciabatta mit Bierhühnchen, Salat und weiteren Zutaten nach Wahl belegen (z.B. Käse oder Sauce).

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



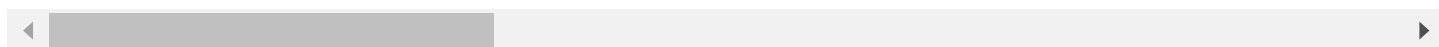
WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Planc
Zubehör-Set Sol
Griff Edelstahl 3

€ 69,99



Hervorragend