



Beer can Chicken nach indischer Art

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	85 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

Trockenmarinade:	Hähnchen:
1 TL Gemahlener Zimt	1 Ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg)
2 TL Gemahlener Kreuzkümmel	100 ml Kokoswasser
1 TL Gemahlener Koriander	1 Lorbeerblatt
½ TL Gemahlene Kurkuma	
¼ TL Gemahlene Nelken	
1 TL Knoblauchpulver	
30 g Gemahlene Mandeln	
2 EL Naturjoghurt	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

In der Küche: Die Zutaten für die Trockenmarinade in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Das Hähnchen mit der Trockenmarinade bedecken (auf und unter der Haut) und die Marinade in das Fleisch massieren. Das Kokoswasser in den Marinadenbecher des Geflügelhalters gießen, das Lorbeerblatt dazugeben und die Hähnchenhalterung mit den Zacken daraufsetzen. Das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen, sodass sich die Hähnchenhalterung in der Öffnung des Hähnchens befindet.

Am Grill: Den Grill für indirekte Hitze mit ca. 180°C vorbereiten. Das Hähnchen über die indirekte Hitze stellen und etwa 70 Minuten, oder bis der Fleischsaft klar ist und das Fleisch eine Kerntemperatur von 75°C erreicht hat, garen. Das Hähnchen vom Grill nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.