



Poulet auf der Bierdose

im Backofen gebacken

Für die Marinade den Thymian und Rosmarin mit etwas Salz und Pfeffer im Mörser zerreiben und in eine Schüssel geben. Die geriebene Zitronenschale mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, den drei gepressten Knoblauchzehen und den restlichen Zutaten in die Schüssel dazugeben. Alles kräftig mischen und offen bei Raumtemperatur etwas ziehen lassen.

Sollten die Beine des Poulets zusammengebunden sein, die Schnur entfernen. Das Poulet innen und außen mit handwarmem Wasser kurz abwaschen und trocken reiben. Anschließend überall die Haut mit einer Gabel perforieren bzw. einstechen. $\frac{3}{4}$ der Marinade auf das Poulet auftragen und kräftig einmassieren. Die restliche Marinade in der Bauchhöhle des Poulets verteilen und dieses anschließend ca. 20 Minuten im Kühlschrank liegen lassen, damit die Marinade etwas einziehen kann. Das kann allenfalls auch ausgelassen werden.

Die Bierbüchse öffnen und etwas Bier auf ein rundes Kuchenblech gießen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Die restlichen Knoblauchzehen vierteln und in die Büchse fallen lassen. Anschließend die Bierbüchse auf das Kuchenblech stellen und das Poulet vorsichtig darüber stülpen. Unbedingt darauf achten dass dieses wirklich gut, tief und fest sitzt, damit es nicht herunterfällt oder mit der Bierbüchse im Ofen kippt.

Den Backofen mit Unter- und Oberhitze auf 250°C vorheizen. Nach Erreichen der Temperatur auf Heißluft umstellen, wenn dies möglich ist und 180°C einstellen. Den Gitterrost auf der untersten Stufe des Backofens einlegen, das Kuchenblech mit dem Poulet darauf stellen und ca. 70 Minuten lang backen. Während des Backens das Kuchenblech ab und zu etwas drehen, damit die Haut gleichmäßig gebacken wird. Wer will kann ab und zu mit einem Pinsel oder Löffel etwas Bier vom Blech über die Haut gießen.

Wichtig: Die Bierbüchse und das nicht verdunstete Bier werden sehr heiß. Daher das Poulet sehr vorsichtig aus dem Ofen nehmen und von der Bierbüchse abheben. Tipp: Klebt das Poulet an der Bierbüchse fest, die Bierbüchse z. B. mit einer Grillzange festhalten und das Poulet mit etwas Backpapier zwischen Poulet und Topflappen abheben. Da das Poulet nicht im eigenen Saft liegt, bleibt die Haut knusprig und das Fleisch, dank dem Bier, saftig.

Anmerkung von Chefkoch.de:

Auf Nachfragen besorgter Verbraucher hin, ob die Bierdosen für diese Verwendung überhaupt geeignet sind, hat der



Zutaten für 1 Portionen:

1	Hähnchen, (Poulet) ganz, ca. 1300g
5 Zehe/n	Knoblauchzehe(n)
1 Zweig/e	Rosmarin
1 Zweig/e	Thymian
1 Dose	Bier, (Panaché, Radler oder normales Bier), 500ml
60 g	Rapsöl, oder Olivenöl
20 g	Honig
10 g	Senf
1 EL	Paprikapulver
1 Stück(e)	Zitrone(n), (Bio-)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Rezept von: Internethias

Verbraucherschutz NRW beim Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) um eine entsprechende Prüfung gebeten.

Das Ergebnis: Das Institut rät klar von dieser Art der Zubereitung ab - durch die hohen Temperaturen, Fett und Alkoholdämpfe können sich Druckfarben sowie Dosenlack lösen und zersetzen und ins Lebensmittel gelangen: "Es ist davon auszugehen, dass die Hitze beim Grillen und Braten gesundheitsschädliche Substanzen aus der bedruckten Außenseite und der beschichteten Innenseite der Bierdose löst, die in das Hähnchenfleisch übergehen."

Das Fazit: Wer auf die bedenkliche "Würze" aus Farben und Lack lieber verzichten möchte, sollte "Bierhintern-Huhn" oder andere Varianten von "besoffenen Hähnchen" mit einem speziellen Hähnchenbräter mit Flüssigkeitsbehälter zubereiten.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 1414
