Bierhühner

Möchtest du gerne wissen, wie du gemütlich zuhause oder draussen auf dem Feuer ein leckeres Huhn zubereiten kannst? Dann lies diesen Artikel...

Zutaten (für 1 Huhn)

- 0,5l Bier (Dose!)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Kartoffel
- Praprika
- Curry
- Slaz
- Pfeffer
- Chilli
- Honig

Zubereitung

* Huhn aussen und innen mit Honig einreiben.
* Mit Curry bestreuen
* Den Deckel der Bierdose komplett öffnen.
* Knoblauchzehe zerdrücken und in das Bier geben.
* Zwiebel schälen und vierteln. Anschliessend ebenfalls dem Bier zuführen.
* Salz und Pfeffer, sowie Curry, Chili und Paprika nach eigenem ermessen in die Dose beigeben.
* Huhn auf die Bierdose aufstecken (siehe Titelbild).
* Kleine Kartoffel oben anstelle des Kopfs einfügen, damit der Bierdampf nicht entweichen kann.
* Variante Ofen: 180°C Umluft, 45 min. garen lassen. Ca. alle 15min. Huhn mit Honig und Curry einstreichen.
* Variante Feuer: Die Füsse in Alufolie einpacken. Glut rund um das Huhn legen. 45min. anbraten lassen. (Falls die Hitze zu stark ist, das ganze Huhn in Alu einpacken!)

Bilder

Bildnachweis

- Titelbild: Jeannine Weibel, anlässlich des Juropa Erebnispädagogikkurses
- "Bilder": Susanne, anlässlich des Juropa Erebnispädagogikkurses.