



SUBMITTED BY

Ramba

ON

06.09.2012



Keine Stimmen

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
- Paprika
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- 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 begeben.
- * 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** Ergebnispädagogikkurses
- "Bilder": Susanne, anlässlich des **Juropa** Ergebnispädagogikkurses.

© YoungstarsWiki | <https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/bierhuehner>