

Bayrisches Brathähnchen auf einer Bierdose im Ofen



Das Zubereiten eines Brathähnchens auf einer Bierdose im Ofen ist eine leckere Art, ein saftiges, knuspriges und aromatisches Hähnchengericht herzustellen. Dabei werden Eure Geschmacksknospen verwöhnt und dem Essen wird eine besondere Note verliehen.

Zutaten für Brathähnchen auf Bierdose

| | |
|-----------------|---|
| 1 | ganzes Hähnchen |
| 1 Dose | Bier (0,33 Liter, bayrisches Bier empfohlen) |
| 2 EL | Neutrales Pflanzenöl |
| 2 EL | grobes Meersalz |
| 1 EL | Paprikapulver (süß oder geräuchert) |
| 1 TL | Zwiebelpulver (Alternativ: fein gehackte frische Zwiebel) |
| 1 TL | Knoblauchpulver (Alternativ: fein gehackter Knoblauch) |
| 1 TL | getrockneter Thymian |
| 1 TL | Kümmel |
| 1 TL | Schwarzer Pfeffer |
| Frische Kräuter | (z.B. Rosmarin und Thymian) zum Garnieren |

Zubereitung Brathähnchen auf Bierdose

- 1.** Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Flügelspitzen mit einem scharfen Messer abschneiden.
- 2.** In einer kleinen Schüssel Öl, Meersalz, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Thymian, Kümmel und schwarzen Pfeffer vermengen, um eine Gewürzpaste herzustellen. Das Hähnchen von innen und außen großzügig mit der Gewürzpaste einreiben. TIPP: Lasst das Hähnchen für 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit die Gewürzaromen intensiver werden.
- 3.** Nun die Bierdose etwa zur Hälfte leeren (trinken :) oder Rest zur Seite stellen). Je nach Größe des Hähnchens kann die Dose auch bis zu zwei Drittel gefüllt bleiben. Jetzt das Hähnchen über die Bierdose setzen, sodass die Dose in der Körperhöhle des Hähnchens verschwindet und es aufrecht sitzt. Die Beine des Hähnchens können als Stütze dienen.
- 4.** Das Hähnchen mit der Bierdose in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 1,5 bis 2 Stunden braten, bis es goldbraun und durchgegart ist. Das Hähnchen ist gar, wenn beim Anstechen der Keule klarer Fleischsaft austritt, oder das Hähnchen, an der dicksten Stelle, eine Kerntemperatur von 75 Grad hat (Fleischthermometer). TIPP: wer will, kann das Hähnchen während des Grillens immer wieder mit dem übriggebliebenen Bier bestreichen.
- 5.** Das fertige Brathähnchen vorsichtig von der Bierdose nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Vor dem Schneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen, um die Säfte gleichmäßig zu verteilen.

Guten Appetit!

Was macht die Zubereitung eines Hähnchens auf der Bierdose so besonders?

Das Grillen eines Brathähnchens auf einer Bierdose im Ofen bietet einige Vorteile und verleiht dem Hähnchen einen einzigartigen Geschmack und saftige Textur. Hier sind einige der Vorteile:

- Durch das Aufstellen des Hähnchens auf einer Bierdose bleibt das Fleisch während des Garvorgangs aufrecht und der Saft kann besser im Inneren des Hähnchens gehalten werden. Dies führt zu einem **saftigeren und zarteren Fleisch**, da es von allen Seiten gleichmäßig gegart wird.
- Das Bier in der Dose verdampft während des Garvorgangs und verleiht dem Hähnchen einen angenehmen und subtilen Geschmack. Dieses Aroma kann das Fleisch durchdringen und für eine **zusätzliche Geschmacksnote** sorgen.
- Die erhöhte Position des Hähnchens auf der Bierdose ermöglicht eine **bessere Luftzirkulation** im Ofen. Dies trägt dazu bei, dass die Haut des Hähnchens knusprig und goldbraun wird, während das Fleisch innen saftig bleibt.

- Das Hähnchen wird auf der Bierdose aufrecht gehalten, wodurch eine **gleichmäßige Hitzeverteilung** im Ofen gewährleistet wird. Dies verhindert heiße Stellen und kühle Stellen im Garraum und führt zu einer konsistenten Garung des Hähnchens.
- Die **Zubereitung** eines Brathähnchens auf einer Bierdose ist **relativ einfach** und erfordert nur wenige Zutaten. Es ist eine unterhaltsame und kreative Möglichkeit, ein leckeres Hähnchen zuzubereiten, das sowohl optisch ansprechend als auch geschmacklich überzeugt.
- Das Brathähnchen auf einer Bierdose erfordert **keinen komplizierten Grill** oder besondere Ausrüstung. Es kann im gewöhnlichen Haushaltsofen zubereitet werden, was es zu einer zugänglichen Methode macht.