

## Rezept für Bierdosen Hähnchen mit genialer Marinade

### **Zutaten:**

1 küchenfertiges Maishähnchen (ca. 1,4 kg)

Bier

### **Für die Marinade:**

400 ml Orangensaft

200 ml Wasser

Saft von 1 Zitrone

4 fein gehackte Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

5 EL helle Sojasauce

3 EL Salz

2 EL brauner Zucker

2 EL Honig

1 TL Thymian

1 TL Oregano

### **Für den Rub:**

1 TL Salz

1 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Zucker

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Rosenpaprika

### **Zubereitung:**

Hähnchen waschen und trocken tupfen. Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen. Hähnchen mit der Marinade in eine große Schüssel oder einen großen Gefrierbeutel geben und abdecken bzw. Beutel gut verschließen. Im Kühlschrank 24 Stunden marinieren lassen. Dabei das Hähnchen ab und zu drehen.

Hähnchen aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Alle Zutaten für den Rub vermischen. Geflügelhalter mit Bier füllen und Hähnchen darauf platzieren. Hähnchen kräftig mit dem Rub einreiben und grillen. Bierdosenhähnchen vom Geflügelhalter nehmen und abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dazu passen geröstetes Brot, ein knackiger Salat, gegrilltes Gemüse oder Kartoffelsalat.