**Hähnchen in Dunkelbiermarinade**

•Marinade am Vortag vorbereiten:

250 ml Dunkles Bier

100 ml Olivenöl

1 EL Sojasauce

1 TL Süßer Senf

1 TL Paprika

1 TL zerstossene, schwarze Pfefferkörner

1 MSP Moskatblüte (Macis)

1 TL Chiliflocken

Petersilie gehackt

Rosmarin gehackt

12 Stunden im Gefrierbeutel marinieren

•Vorbereitung zum Grillen

Hähnchen aus den Beutel nehmen und Marinade in Gefäß geben (für das Bestreichen während des Grillvorgangs)

Hähnchen innen und außen leicht salzen

auf den Grill entweder mit Geflügelbräter oder Drehspieß aufbringen

nach 2 Stunden das Hähnchen zerlegen und anrichten

bei 2 kg Hähnchen ca. 1,5 - 2 Stunden bei indirekter mittlerer Hitze 180 ° C mit Holzkohle oder Briketts grillen

Während des Grillvorganges alle 20 Minuten mit der Marinade bepinseln

Ohne Grill auch im Backofen bei 180 ° C Umluft oder 200 ° C Ober- und Unterhitze möglich. Ca. eine Stunde garen.









