

# BEER BUT CHICKEN STÄNDER

## Beer But Chicken Ständer

Über das Beer But Chicken muss ich nicht mehr viel sagen – das habe ich schon an dieser Stelle getan. Wir lieben es, egal ob im Ofen oder auf dem Grill zubereitet. Zu Ostern hat Bessere Hälfte von mir den Weber Beer But Chicken Halter bekommen und der macht MIR das Leben erheblich leichter... ihm übrigens auch.

Von der Anwendung her ist es super einfach. Zuerst kommt die Bierdose in den Ständer...



... dann wird das Hähnchen darauf gesetzt. Die Zubereitung bleibt genau die Gleiche, aber ich fühle mich wie ein Food-Stylist als ich das Hähnchen mit der Marinade bepinsel...

wunderschön – oder?



Ab damit auf den Grill – Bessere Hälfte kümmert sich um das Wesentliche, ich mich um die Beilagen.



Am Ende wird das Hähnchen halbiert und mit Kartoffelspalten und gegrillten Tomaten serviert. Durch den Halter konnte ich das Hähnchen perfekt einpinseln, es hatte festen Stand auf dem Grill und ließ sich wunderbar vom Grill nehmen.

Es lebe der Schnickschnack!

