

BEER BUT CHICKEN – IN 2 VARIANTEN

BEER BUT CHICKEN – IN 2 VARIANTEN

Eins der beliebtesten Rezepte für Hähnchen vom Grill ist derzeit das Beer But Chicken. Genau gesagt – ein auf einer Bierdose sitzendes Hähnchen das außen würzig mariniert ist und durch den Bierdampf und die Ofen oder Grillhitze gegart wird. Je nachdem welche Quelle man zu Rat zieht wird einem entweder das Hähnchen aus dem Ofen oder vom Grill empfohlen. Ich habe jetzt beides probiert und möchte euch hier am Rezept und dem Pro und Kontra beider Methoden teilhaben lassen.

Als Beilage eignet sich in beiden Fällen gut: ein bunter grüner Salat, Curry Nudelsalat, Folienkartoffeln mit Rosmarin und Kräuterbutter.



ZUTATEN – 1 HÄHNCHEN PRO 2 PERSONEN:

1 Hähnchen, mind. 1,2 kg (besser 1,5 kg)

1 Dose Bier (0,5 L)

1 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Fenchelsamen

1 EL Paprikapulver

1 kleine, getrocknete Chilischote

1/2 EL brauner Zucker

Salz & Pfeffer

5 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Der Ofen muss auf 180°C vorgeheizt werden. Der Grill sollte in Bereitschaft gebracht werden.

Zuerst werden Fenchel- und Kreuzkümmelsamen gemeinsam im Mörser zerstoßen. Beide kommen in ein kleines Schüsselchen und werden mit Paprikapulver, Zucker und Pfeffer gemischt. Dann zerstoße ich die Chili zusammen mit dem Meersalz. Beides kommt zu den restlichen Gewürzen in die Schüssel. Mit Olivenöl zu einer Würzpaste vermischen. Mit dieser Paste wird jetzt das Hähnchen eingerieben. Dann muss das Hähnchen auf die Dose. Wer sich für die Zubereitung im Ofen entscheidet sollte knapp 1/3 der Dose leeren, für die Zubereitung auf dem Grill ist das nicht nötig.

Je größer das Hähnchen ist, desto einfacher bekommt man es auf die Dose. Kleiner Tip: wenn es garnicht will einmal beherzt drauf drücken. Dabei brechen die Rippen von der Wirbelsäule ab und das Ganze wird etwas flexibler. Die Dose sollte zu 2/3 im Hähnchen verschwinden. Welches Bier man nimmt ist übrigens absolut egal. Für die Zubereitung im Ofen habe ich eine Dose Berliner Pilsner gekauft, für die Zubereitung auf dem Grill wurde das absolut garnicht leckere Bier genommen das palettenweise mit aufs Festival geschleppt wurde und das ebenfalls palettenweise wieder mit nach Hause geschleppt wurde. Gut, dass ich mein Carlsberg hatte ☐ Aber wieder zurück zum Thema – erstes Pro und Kontra.



Ofen:

Pro – Im Ofen hat man eine gerade Bodenfläche auf der das Hähnchen gut steht. Ich stelle es hier in eine kleine Form damit mir das Fett nicht den ganzen Backofen einsaut.

Kontra – die Höhe ist extrem knapp. Obwohl das Hähnchen direkt auf dem Boden steht ist kaum Abstand zu den Heizstäben. Beim nächsten Mal nehme ich außerdem eine Metallform, das Porzellanschälchen ist mir hier nämlich am Ende beim rausholen gesprungen. Das war wohl zu heiß.

Grill:

Pro – bei einem 50cm Ø großen Kugelgrill haben ohne Probleme 3 Hähnchen ausreichend Platz wenn die Bierdosen auf dem Grill für die Kohle stehen und die Kohle direkt unten im Grill liegt.

Kontra – auch ein (wie in diesem Fall) sehr gutes Grillrost bietet nicht die gleiche Stabilität wie der Boden im Ofen. Hier war es gut, dass wir 3 Hähnchen hatten, die konnten sich so gegenseitig stützen.

Weiter geht es also. Das Backofen-Hähnchen bleibt insgesamt 90 Minuten im Ofen und wird ab und an mit dem Fleischsaft / Fett übergossen das sich unten in der Porzellanschale sammelt. Die Grill-Hähnchen werden mit einer starken Rauchentwicklung konfrontiert da das Fett in die Kohlen tropft und dort munter fröhlich vor sich hin brennt. Das wird jedoch beherzt mit etwas Bier abgelöscht. Die Hähnchen brauchen hier aber nur 60 Minuten. Am Ende legen wir noch zusätzliche Keulen und Kartoffeln mit in den Grill.



Ofen:

Pro – das Hähnchen bekommt eine wunderbar knusprige Haut.

Kontra – es braucht ein wenig länger als die Grillvariante

Grill:

Pro – kurze Garzeit

Kontra – eher geräuchert und somit optisch nicht ganz so ansprechend wie die Ofenvariante

Am Ende sieht das Ofen-Hähnchen extrem lecker aus – es sitzt mit vor Stolz (oder Bierdampf) geschwellter Brust auf seiner Dose. So nehme ich es raus, halbiere es und richte es zusammen mit dem Salat an.



Das Grill-Hähnchen hat wie gesagt eine eher geräucherte Haut, zerfällt aber fast von selbst als wir es von der Dose heben. Das Fleisch ist extrem zart geworden und so werden die Hähnchenteile in Schüsseln angerichtet und auf den Tisch gestellt damit jeder zugreifen kann.



Mein persönliches Fazit:

Ofen – Pro ganz klar das Äußere und die Haut. Knusprig und glod-braun, genau so wie man sich das vorstellt. Die Konsistenz ist hier etwas zarter als das typischen Brathähnchen aus dem Ofen. Das kommt durch den Bierdampf. Kontra – bei den meisten Öfen wird es aber wohl schwer mehr als 2 Hähnchen vernünftig unterzustellen.

Grill – Pro ganz klar die unglaublich zarte Konsistenz vom Fleisch. Es geht auch etwas schneller und auf einem ausreichend großen Grill kann man ohne Probleme eine Gruppe von knapp 10 Personen verköstigen ohne ins Schwitzen zu kommen. Kontra ist leider die gräulich-verrauchte Haut die auch weniger knusprig ist als bei dem Ofen-Hähnchen und die anfänglichen Schwierigkeiten die Hähnchen so gegeneinander abzustützen das keins umfällt.

Trotzdem sind beide Varianten sehr lecker und ohne weiteres zu empfehlen. Man sollte aber nie auf die Idee kommen aus dem Dosenbier eine Sauce zu zaubern. Auch wenn dort Fett und Bratensaft hinein getropft sind – der Geschmack ist absolut grauenvoll. Bitter und metalisch.

Probiert aus was euch besser schmeckt – ich hoffe ich habe euch ein bissl bei der entscheidungsfindung geholfen!

In diesem Sinn – Guten Appetit