

Bierhühner



Möchtest du gerne wissen, wie du gemütlich zuhause oder draussen auf dem Feuer ein leckeres Huhn zubereiten kannst? Dann lies diesen Artikel...

Zutaten (für 1 Huhn)

- 0,5l Bier (Dose!)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Kartoffel
- Paprika
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Honig

Zubereitung

- * Huhn aussen und innen mit Honig einreiben.
- * Mit Curry bestreuen
- * Den Deckel der Bierdose komplett öffnen.
- * Knoblauchzehe zerdrücken und in das Bier geben.
- * Zwiebel schälen und vierteln. Anschliessend ebenfalls dem Bier zuführen.
- * Salz und Pfeffer, sowie Curry, Chili und Paprika nach eigenem Ermessen in die Dose begeben.
- * Huhn auf die Bierdose aufstecken (siehe Titelbild).
- * Kleine Kartoffel oben anstelle des Kopfs einfügen, damit der Bierdampf nicht entweichen kann.
- * Variante Ofen: 180°C Umluft, 45 min. garen lassen. Ca. alle 15min. Huhn mit Honig und Curry einstreichen.
- * Variante Feuer: Die Füsse in Alufolie einpacken. Glut rund um das Huhn legen. 45min. anbraten lassen. (Falls die Hitze zu stark ist, das ganze Huhn in Alu einpacken!)

Bilder



Bildnachweis

- Titelbild: Jeannine Weibel, anlässlich des **Juropa** Erebnispädagogikkurses
- "Bilder": Susanne, anlässlich des **Juropa** Erebnispädagogikkurses.