

**4 PORTIONEN**

---

# Bier- Grillhähnchen

## Zutaten

### Gewürzlake

2 Tassen Wasser  
2 kleine Dosen Bier  
¼ Tasse Salz  
½ Tasse brauner Zucker  
8 Thymianzweige

---

1 Hähnchen, küchenfertig,  
ca. 1,5kg

### Gewürz-Mischung

1 EL getrockneter Thymian  
2 TL Paprikapulver  
½ TL Salz  
¼ TL Zwiebelgranulat  
¼ TL Knoblauchgranulat  
¼ TL frisch gemahlener,  
schwarzer Pfeffer

---

2 EL Olivenöl, extra vergine

## Zubereitung

1. Eine Tasse Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Das Salz, den braunen Zucker und die Thymianzweige in das kochende Wasser geben, damit sich Salz und Zucker auflösen. Die weitere Tasse Wasser (kalt) und das Bier dazugeben. Die Mischung gut auskühlen lassen.
3. Das Hähnchen über Nacht in der Gewürzlake marinieren.
4. Die Zutaten für die Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen.
5. Das Hähnchen aus der Salzlake nehmen und trocken tupfen.
6. Das Hähnchen mit Olivenöl einpinseln und mit der Gewürzmischung einreiben.
7. Stecken Sie das Hähnchen auf den Grillspieß und fixieren Sie es mit den Gabeln.
8. Flügel und Beine gegebenenfalls mit Kochschnur oder Draht fixieren.
9. Setzen Sie das Hähnchen nun in den PowerXL Multi-Function ein.
10. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und dann die Drehgrillen-Taste (200° C). Erhöhen Sie die Zubereitungszeit nach Größe des Hähnchens. Das Hähnchen ist fertig, wenn dessen Innentemperatur 70° C erreicht hat.
11. Entnehmen Sie das Hähnchen vorsichtig mithilfe des Hilfgriffes.

