

# BEER BUTT CHICKEN



Ein supereinfaches Rezept, idealerweise für 2 Personen, ansonsten für eine Person mit großem Hunger.

Wir brauchen: Ein Hühnchen (wenn's geht vom Bauer, oder noch schnell eines aus eigener Haltung schlachten). Eine Dose Bier und Kartoffeln. Dosenbier kommt mir zwar sonst definitiv nicht auf den Tisch, aber hier machen wir mal eine Ausnahme!



Das Hühnchen schön kräftig innen und außen würzen.



Das Bier aufmachen und ein bisschen was abgießen. 🍷 Bei KöPi kann man aber auch gar nichts falsch machen! Noch besser ist Beck's Gold, weil schön mild.



Dann unseren Vogel auf die geöffnete Bierdose setzen.



Und rein in den Ofen mit knapp 180 Grad und Heißluft.



Noch schnell die Kartoffeln zu Pommes  
Frites verarbeitet...



und schon bräunt unser Essen gemütlich vor  
sich hin. Immer mal wieder mit dem eigenen  
Saft übergießen.



Nach knapp einer Stunde ist das Werk  
vollbracht!



In der vollen Pracht nochmals von hinten.

Aus dem Bratensatz lässt sich noch schnell  
eine super Soße zaubern.



Das Tierchen zerlegen und nochmals kurz warmstellen.

Dann sind auch schon unsere Pommes Frites fertig.

Dazu gehört natürlich Bier, Salat, und diverse Saucen

Durch das verdunstende Bier wird das Fleisch wunderbar aromatisch und vor allem einzigartig saftig! Nicht zu vergleichen mit den Hähnchen, die man an jeder Ecke kaufen kann!

Viel Spaß beim Ausprobieren