Nah&Frisch

www.bonafamilie.at Professional

Dosenhendl

Hauptspeise Geflügelgerichte Grillen Österreichisch Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen und das Hendl damit rundherum gründlich einreiben.
Ein Stück Alufolie um die Dose wickeln, um zu verhindern, dass das Hendl mit Lack von der Dose verunreinigt wird.
Bierdose öffnen und das Hendl über die Dose stülpen bzw. draufsetzen.
Das Hendl für 90 Minuten bei ca. 170 °C im Ofen oder auf dem Griller garen. Beim Grill die Temperatur kontrollieren, damit das Hendl nicht zu dunkel wird.
Am Ende ist das Hendl außen knusprig und das Fleisch durch das verdampfte Bier sehr zart.
Als Beilage schmecken leckere Grillsaucen, Baguette oder Ofen- oder Grillkartoffeln.

ZUTATEN

- 1 ganzes Hendl (ca. 1 kg)
- Marinade:
- 2 TL Paprika edelsüß
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL Pfeffer schwarz
- 100 ml Bona Pflanzenöl
- Außerdem:
- 1 Dose Bier
- Alufolie