



Gastro Metzger AG Fabrikladen

Poulet auf der Bierdose

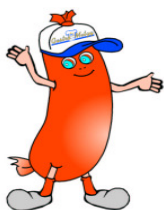
Man braucht für 4 Personen:

- 1 Stk Poulet
- 1 Stk Bierdose
- 2 dl Aceto Balsamico
- 1 dl Orangensaft
- 2 Stk Zweige Rosmarin
- 1 Stk Zweig Salbei
- ein wenig Butter zum bepinseln
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Poulet waschen und trocken tupfen. Die Haut von der Brust lösen.
Mit Salz und Pfeffer unter der Haut würzen, Rosmarinzweige darunter legen.
Das Poulet rundum und auch innen gut mit Salz und Pfeffer würzen.
Salbei in die Bauchhöhle legen.
Bier bis auf 1 dl trinken wenn man möchte, sonst leeren.
Orangensaft und den Aceto in die Bierdose geben.
Das Poulet mit der Öffnung über die Dose stülpen und bei ca. 180 Grad
indirekt 50 - 60 Min. grillieren bis die Kerntemperatur ca. 70 Grad beträgt.
Während dem grillieren regelmässig mit der Butter bepinseln.



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"