

Saftiges Hühnchen auf der Bierdose gegrillt

Zutaten:

Zutaten:

1 Ki-Roy Hähnchen

1 Bierdose

1 Gemüsezwiebel

300g Kartoffeln

je 100g Zucchini, Möhre, Fenchel, Champignon und Tomate

Paprikapulver, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Gemüsezwiebel pellen und in grobe Stücke schneiden.

Möhren schälen und ebenfalls grob schneiden.

Restliche Gemüse und Kartoffeln putzen und auch grob schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit der Hälfte aus der Bierdose begießen.

Salzen, pfeffern und mit Paprikapulver würzen und vermengen.

Backofen auf 250°C vorheizen.

Gemüsemischung in einen flachen Bräter füllen.

Hähnchen in die Schüssel geben und das Huhn darin kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und einmassieren.

Huhn auf die Bierdose setzen und in die Mitte des Bräters stellen.

Bräter für ca. 35-45 Minuten in den Backofen stellen.