

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### POULET IM KRÄUTER-BIER SUD AUF DER BIERDOSE

#### Zutaten:

1 Stk	Poulet, geputzt
2-3 Dosen	Bier
5 Stiele	Thymian
5 Zweige	Rosmarin
175 g	Meersalz
5-7 dl	Apfelsaft
2 EL	Schwarzer Pfeffer
Ca. 5dl	Wasser

#### ZUBEREITUNG:

Thymian und Rosmarin grob hacken, Pfeffer grob zerstoßen. Alles mit dem Salz, 5dl Wasser, Apfelsaft und Bier verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. 2 Grosse Gefrierbeutel ineinanderstecken, Poulet hineingeben und den Sud darüber giesen. Die Tüten fest verschliessen und das Poulet 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Das Poulet aus dem Sud nehmen und auf eine halbgefüllte Bierdose auf ein kleines Blech setzen. Im heissen Ofen oder auf dem Grill bei ca. 160-180° C ungefähr eine 30-45 min. braten.

Aufschneiden und mit Gemüse und Beilagen nach Wunsch servieren.