



Beerbutt Chicken mit Rosmarinkartoffeln vom Grill

Zutaten

1 Hähnchen	0,5 l Bierdose
750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, etwa gleich groß	1 gehäufte TL grobes Meersalz
1 Knoblauchzehe	Hähnchengewürz
3 Zweige Rosmarin, frisch oder getrocknet	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und mit Hähnchengewürz oder nach Belieben würzen.
Das Hähnchen auf eine geöffnete, volle Bierdose stecken und auf den Rost eines Kugelgrills stellen.
Die Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren oder vierteln und um das Hähnchen geben.
Den Rosmarin mit dem Salz und Pfeffer mischen und danach über die Kartoffeln streuen.
Die Temperatur des Grills muss immer zwischen 180 und 200 °C liegen. Das Huhn ist gar und saftig, wenn die Temperatur gut 72°C an der dicksten Stelle beträgt (also Brust oder Oberschenkel).