

# Ganzes Grill-Poulet auf dem Bierglas

**Outdoor-Cooking in der Heimatstadt unserer Foodbloggerin Zoe Torinesi: Vor einer malerischen Kulisse in Solothurn grillt ein knuspriges Poulet auf dem Bierglas!**

Im Originalrezept wird das Geflügel auf eine Bierdose gesetzt – vielleicht die Erfindung eines einfallreichen Campers . . . Da man heute aber weiss, dass Aluminium Schadstoffe enthält, verwenden wir zur Sicherheit ein Glas. Dieses sollte unbedingt hitzebeständig sein.

Das mit frischen Kräutern angereicherte Bier verdampft während des Grillierens und aromatisiert das Poulet von innen. Damit das Fleisch auf den Punkt gegart ist, arbeitet man am besten mit einem Fleischthermometer. Weitere Tipps zur Zubereitung gibt's im Video-Tutorial.

Übrigens: All jenen, die beim Saucenvorschlag auf Basis von Crème fraîche vielleicht denken: «Das passt doch nicht», sei versichert: aber ja doch, und wie! Also unbedingt ausprobieren.

- 1 Poulet, circa 1,1 kg
- Circa ⅓ Döschen Denner Grillgewürz
- Olivenöl
- Salz
- Circa 2 dl Bier
- Einige Zweige frischer Rosmarin und Thymian
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 1½ EL Ahornsirup
- ¾ TL Paprika

## Zutaten Sauce

- 1 Becher (180 g) Crème fraîche nature
- 5 Umdrehungen schwarzer Pfeffer
- Eine gute Prise Salz
- ½ Bund frischer Schnittlauch, in Röllchen
- Etwas scharfer Paprika
- 1 TL Provençale-Gewürz
- Salatstreuwürze nach Wahl

1. Grill bei geschlossenem Deckel auf circa 180 Grad vorheizen.
2. Überschüssige Hautfetzen bei der unteren Öffnung des Poulets abschneiden.
3. Circa 2 dl Bier zusammen mit den Kräutern in ein hitzebeständiges Gläschen füllen.
4. Die Oberfläche des Poulets mit Olivenöl bepinseln, danach das Geflügel über und unter der Haut grosszügig mit Grillgewürz einreiben. Zum Schluss die Oberfläche des Poulets salzen. Nicht vergessen, auch das Innere des Poulets zu würzen. (Anmerkung: Unter die Haut kommt lediglich das Grillgewürz.)
5. Poulet aufs Gläsli setzen, Temperaturmesser in die Brust stechen, Deckel des Grills schliessen und während 50 bis 60 Minuten grillieren, bis die Kerntemperatur 78 bis 80 Grad erreicht hat.
6. Währenddessen 4 EL geschmolzene Butter in einem Schälchen mit Ahornsirup und Paprika vermischen. 10 Minuten vor Ende der Grillzeit das Poulet mit der Mischung bepinseln und nochmals 10 Minuten grillieren.
7. Wer eine Boost-Funktion am Grill hat, kann das Poulet die letzten 5 Minuten starker direkter Hitze aussetzen, damit die Haut schön knusprig wird.

## Zubereitung Sauce

Alle Zutaten vermengen – fertig.

**Zubereitungsdauer total: circa 1 Stunde 15 Minuten**