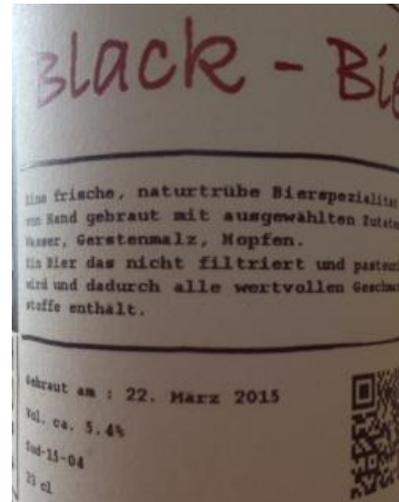


# BLACK BIER POULET

## ZUTATEN

1 POULET  
SALZ  
PFEFFER  
PAPRIKA  
SOJA SAUCE  
UND NATÜRLICH „BLACKBIER“ VON BRAUERTOM

GEGEN DIE LANGEWEILE BRATSPECK UND ZUCKER



DAS BLACK BIER IST JA GANZ SCHÖN BITTER, DIE EINEN MÖGEN'S DIE ANDEREN WENIGER. ICH GEHÖRE EIGENTLICH DER ZWEITEN GRUPPE AN. DANN ABER PASSIERTE FOLGENDES.

AM ABEND SCHAUE ICH IN DEN KÜHLSCHRANK UND DA LIEGT GANZ ZUFÄLLIG EIN POULET. JA UND GENAU JETZT WEISS ICH AUCH WIE ICH DAS BIER EINSETZTEN WERDE. RAUS MIT DEM HUHN KRÄFTIG EINSALZEN, ETWAS PFEFFER UND PAPRIKA DAZU UND ALLES SCHÖN EINMASSIEREN. AB IN DEN BRÄTER (ES GEHT AUCH EINE ALUSCHALE). GRILL AUF 250°C HEIZEN UND REIN DAMIT. NACH CA 15-20 MIN, WENN DIE GEWÜRZE RICHTIG AN DER HAUT KLEBEN KOMMT DAS BIER ZUM EINSATZ. NIMM EINE KLEINE SCHALE GIESSE CA. 0. -1 DL „BLACKBIER“ UND EINEN GUTEN SCHLUCK SOJA SAUCE ZUSAMMEN. DAMIT IMMER WIEDER DAS POULET EINSTREICHEN. DIE TEMPERATUR AUF CA 200°C REDUZIEREN, SONST HAST DU AUCH NOCH EINEN „BLACK BIRD“ DAS GANZE DAUERT CA 1 STUNDE JE NACH GRÖSSE DES VOGELS DEN DU HAST. ☺.

WIE DIE ZEIT ÜBERBRÜCKEN?

NIMM EIN PAAR TRANCHEN BRATSPECK UND LASSE SIE SCHÖN BRAUN WERDEN, (JA NATÜRLICH AUF DEM GRILL). WENN DAS DER FALL IST BESTREUE SIE MIT ZUCKER (NEIN NICHT MIT WÜRFELN). SOBALD DER ZUCKER GESCHMOLZEN IST, WENDEN UND VORGANG WIEDERHOLEN. NIMM SIE DANN VOM ROST UND LASSE SIE AUF EINEM TELLER AUSKÜHLEN. BITTE SEI SEHR VORSICHTIG – MIT GESCHMOLZENEM ZUCKER KANNST DU DIR ECHT ARGE VERBRENNUNGEN HOLEN.

AUSGEKÜHLT MIT EINEM BLACKBIER GENIESSEN - OHNE WORTE.

WÜNSCHE VIEL SPASS BEIM AUSPROBIEREN

STEFAN

PS: WOLLTE ES NOCH  
FOTOGRAFIEREN,  
WAR ABER SCHON ZU SPÄT

