



BEERCAN-CHICKEN

ZUTATEN

- 1 **Maispoularde** (küchenfertig)
- 9 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Salz und Pfeffer** aus der Mühle
- 1 EL **Kurkuma**
- 1 EL **Zwiebelgranulat**
- 2 gepresste **Knoblauchzehen**
- 1 TL **Thymian**
- 1 TL **Rosmarin**
- 1 TL **Oregano**
- 1 EL **Paprikapulver**
- 1 **Flasche frisches VELTINS Hähnchenbräter von Rösle**

Aus Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zwiebelgranulat, Knoblauchzehen, Thymian, Oregano, Paprikapulver und dem Rosmarin eine Gewürzmischung herstellen. Das Öl mit der Gewürzmischung mixen. Das Hähnchen damit einreiben.

Den Grill auf 180 Grad vorheizen. Das Hähnchen auf den Geflügelhalter aufsetzen, diesen mit ausreichend frischem VELTINS füllen, damit die Poularde schön saftig bleibt und die Flügel nach hinten klappen. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 70-80 Minuten grillen.

