HAUPTGANG
von Meta Hiltebrand

GESCHMORTES BIER-COLA-HÄHNCHEN MIT FÄCHERKARTOFFELN UND BABYPAPRIKA

Für 4 Personen

1	**Hähnchen** ca. 1-1,3 kg
1	**Orange**
1	**Zweig Salbei**
8	**kleine Baby-Paprikas**
	Olivenöl
8	**mittelgroße festkochende Kartoffeln**
100 ml	**helles Bier**
200 ml	**Cola**
80 g	(Wald-)**Honig**
3	**Knoblauchzehen**
2	**Zweige Rosmarin**
2	**Zweige Salbei**
1	**Orange mit essbarer Schale** (davon Zesten & Fruchtfleisch)
20 g	**Salz**

1 **Bier**, **Cola**, **Honig**, **Salz** in einem Mixbecher mixen. Den klein **geschnittenen Knoblauch**, die gezupften Kräuter (**2 Zweige Rosmarin** und **2 Zweige Salbei**), **Orangenzesten** und das Fruchtfleisch (nach dem Abreiben der Schale außen die Haut abschneiden und das Fruchtfleisch grob klein schneiden) dazu geben und mixen, bis eine schöne Masse entsteht.

2 Den Untersetzer mit **Öl** einreiben. Das **Hähnchen** abwaschen und trocken tupfen. Die **Orangenschnitze** und den **Salbei** in den Bauch geben, das Hähnchen kurz von allen Seiten angrillen, danach in die Mitte des Untersetzers drapieren. Die **Baby-Paprikas** und die Hälfte der Marinade über das Hähnchen geben, sodass die Flüssigkeit in der Schale ist. Mit dem großen **Tontopf** abdecken und ca. eine Stunde auf den Grill stellen.

3 **Kartoffeln** waschen, **Kugelschreiber** parallel dazu legen und damit die Kartoffeln einklemmen, so einschneiden, das es einen Fächer gibt (dank dem Kugelschreiber schneidet man nicht ganz durch).

HAUPTGANG
von Meta Hiltebrand

1 **Tontopf/Pflanztopf**
ohne Glasur, Ø ca. 26 cm

1 **Tontopf/Pflanztopf** –
Untersetzer ohne Glasur,
Ø ca. 31cm

2 **Kugelschreiber**

1 **Kastenform/**
Königskuchenform
ca. 30 x 11 x 8 cm

4 Diese in eine **Kastenform** legen und die restliche Marinade darüber gießen und mit Backpapier abdecken, sodass der Dampf in der Form bleibt. Auf den Gitterrost stellen und ca. 30-40 Minuten grillen. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

GUTEN APPETIT