

Süßes und würziges Bierdosen-Huhn

Für 6 Personen:

1 Freiland-Huhn (1,8 kg)	Olivenöl	1 Dose Bier
2 EL Barbecuesauce	1 frische rote Chili	1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund frischer Koriander		

Für die Würzung:

1 EL geräucherter Paprika	1 EL TL Cayennepfeffer	1 EL Fenchelsamen
1 EL Koriandersamen	1 TL Kreuzkümmelsamen	1-2 getrocknete rote Chilis
1 TL Meersalz	1 EL schwarzer Pfeffer	1 EL brauner zucker

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Huhn aus dem Kühlschrank nehmen und beiseite stellen, um auf Raumtemperatur zu kommen. Schlagen Sie die Zutaten zu einem feinen Pulver in einem großen Stößel und Mörser und beträufeln Sie das Huhn dann mit Olivenöl. Über die Reibung streuen und mit den Händen all diese schönen Aromen in alle Ecken und Winkel einmassieren. Brechen Sie das Bier auf und gießen Sie etwa zwei Drittel davon aus (oder trinken Sie es!), dann senken Sie die Hühnerhöhle vorsichtig auf die Dose, so dass es aussieht, als würde es sitzen. Positionieren Sie das Huhn so, dass es aufrecht auf einem Bratblech steht, dann in den Ofen stellen und etwa 1 Stunde 10 Minuten kochen oder bis es golden und durchgegart ist. Um zu überprüfen, ob es fertig ist, führen Sie ein Messer in den dicksten Teil des Oberschenkels ein - die Säfte sollten klar laufen.

Das Huhn mit der Barbecue-Sauce übertünchen und dann für weitere 10 Minuten in den Ofen zurückkehren oder bis es dunkel und klebrig ist. In der Zwischenzeit die Chili und Frühlingszwiebeln fein in Scheiben schneiden und die Korianderblätter pflücken. Sobald Sie fertig sind, entfernen und entsorgen Sie die Dose, dann schnitzen Sie den Vogel, streuen Sie über die Chili, Frühlingszwiebeln und Korianderblätter und servieren Sie sie dann.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021