

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Bierhähnchen

Zutaten für 4 Personen:	
1 Poularde	2 Bio-Zitrone
1 Bund Thymian, 1 Bund Oregano	100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	0,2 Liter Bier
2 getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Salz	Zitronenspalten zum Garnieren

### Zubereitung:

Poularde in 8 Stücke zerteilen.

Knoblauch und Chilischoten fein hacken.

Bier, Olivenöl, Zitronensaft einer Zitrone, Knoblauch, Salz und Chilischoten verrühren.

Poularden Teile damit einige Stunden marinieren.

Zitronenscheiben und Poularden Teile mit Marinade in einen Bräter geben.

Bei 180° eine gute Stunde backen. Dazu schmeckt Brot.