

Präsentiert von:

**Köstritzer**  
*Edel Pils*

# Marcel's Grillhähnchen mit Honig-Chilli Marinade

## Zutaten:

- 1 Fleischhähnchen
- 1 Büchse Bier
- 6 Esslöffel Honig
- 30 Gramm Chillipulver



## Zubereitung:

Sechs Esslöffel Honig mit etwas Bier und 30 Gramm Chillipulver verrühren und das Hähnchen damit marinieren.

Die Marinade sollte mindestens drei Stunden einziehen.

Das Hähnchen anschließend mit der Öffnung auf die Bierdosen mit dem restlichen Bier setzen und für etwa zweieinhalb Stunden auf dem Grill zubereiten.

**Dazu schmeckt besonders gut:  
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

