

# GERÄUCHERTES STUBENKÜKEN MIT KRIEBIER

## ZUTATEN

- Barbecue Otto
- Barbecue Apfel-Räucherchips
- Barbecue drahtloses Thermometer
  
- 2 Stubenküken
- Geflügelgewürz
- Kriebier
- Pfeffer - Salz

## ZUBEREITUNG

Wenn wir Räuchern hören, denken wir sofort an die Klassiker: geräucherter Lachs oder geräucherte Forelle. Weniger klassisch ist das Räuchern von Geflügel. Weniger klassisch, aber mindestens genauso lecker. Küken (oder Stubenküken) sind junge Hühner mit einem Gewicht von 400-450 Gramm. Ihr Fleisch ist zart, leicht und beinahe süß. Perfekt also zum Experimentieren mit dem Barbecue Otto, den Barbecue Apfel-Räucherchips und einem fruchtigen Kriebier. Dank der konstanten Temperatur des Räucherofens Barbecue Otto können Sie die Zubereitung perfekt kontrollieren. Die Räucherchips schwelen gleichmäßig und das Fleisch hat genügend Zeit, um alle Räucheraromen aufzunehmen.

1. Würzen Sie das Stubenküken auf der Innenseite mit Pfeffer und Salz.
2. Würzen Sie das Stubenküken auf der Außenseite mit Geflügelgewürz oder einer Mischung aus Curry und Paprika. Diese Zubereitung ist ganz einfach.
3. Weichen Sie die Barbecue Apfel-Räucherchips ein, indem Sie Wasser in die Tüte gießen und die Räucherchips ein wenig im Wasser ruhen lassen. Für das gewisse Extra können Sie die Räucherchips auch in Kriebier einweichen.
4. Legen Sie eine Handvoll eingeweichte Räucherchips auf das Tablett, sodass die gesamte Fläche bedeckt ist.
5. Gießen Sie das Kriebier in ein Gefäß aus Emaille oder Aluminium, denn das kommt mit in den Räucherofen. Das verdampfte Bier sorgt für einen echten Geschmacksboost!
6. Geben Sie die 2 gewürzten Stubenküken gemeinsam mit dem Kriebier in den Barbecue Otto.
7. Für eine perfekte Kontrolle stecken Sie das drahtlose Thermometer in eines der Stubenküken. Hühnerfleisch muss vollständig gegart sein.
8. Schließen Sie den Barbecue Otto ab und stecken Sie ihn an.
9. Nach etwa 35 Minuten ist die perfekte Kerntemperatur von 77° erreicht. Ziehen Sie Ottos Stecker aus der Steckdose.
10. *Ready to serve!*