



## Knuspriges Bierpoulet

Zubereitungsdauer: mehrere Stunden, da das Poulet eingelegt wird.

### Zutaten für 4 Portionen:

1	Ganzes Poulet
133 g	Speck Tranchen, klein geschnitten
666 ml	Bier
4 EL	Olivenöl
8 EL	Speiseöl
6 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz (2/3) und Pfeffer (1/3)

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Öl, Zitronensaft und Pfeffer zu einer Marinade vermengen.

#### Schritt 2

Ganzes Poulet vierteln und einige Stunden in der Marinade einlegen.

#### Schritt 3

Anschliessend die Poulet-Viertel im heissen Öl anbraten, mit Bier übergossen und etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.



## Zubereitung:

### Schritt 4

Nach ca. 20 Minuten die Poulet-Viertel herausnehmen und den Fond einkochen lassen.

### Schritt 5

Die kleingeschnittenen Specktranchen in einer separaten Pfanne knusprig braten.

### Schritt 6

Die Poulet-Viertel auf Tellern anrichten und mit Sauce übergiessen und Speck garnieren.

Tip: Dazu passen sehr gut Reis, Kartoffeln und Gemüse.