Beer Chicken Stew

Ihr dachtet immer, Eintopf auf dem Grill geht nicht? Falsch gedacht. Ich zeig euch, wie man einen leckeren Beer-Chicken Stew macht.

Zutaten:

- 1,5 kg Hühnchenteile
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hähnchengewürz
- 30 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Koblauchzehen, gehackt
- 1 Pack Babykarotten
- 1 Paprika
- 1 Dose stückige Tomaten
- 0,33 L Bier
- 12 kleine Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich alles an Gemüse vorbereiten. Das heißt, die Zwiebeln und der Knoblauch werden gehackt und die Paprika wird in Würfel geschnitten.
2. In einer Schüssel werden nun Mehl und Hähnchengewürz vermischt. Darin werden die Hühnchenteile von allen Seiten großzügig paniert, oder auch gewälzt.
3. Jetzt geht es schon an den Grill. Dieser wird für 230°C indirekte Hitze vorbereitet. Gleichzeitig lässt man schon die Eisenpfanne mit heiß werden.
4. Ist die Temperatur erreicht und die Pfanne heiß, werden die zwei EL Öl in der Pfanne erhitzt und die Hähnchenteile werden darin rundherum goldbraun angebraten. Dann kommen die Hähnchenteile wieder heraus und werden beiseite gestellt.
5. Als nächstes werden die Zwiebel, der Knoblauch und die Paprika in der Pfanne angedünstet. Nach einigen Minuten kommen noch

die Karotten dazu. diese aber nur etwa 5 Minuten.

6. Dann wird alles mit dem Bier und den Tomaten abgelöscht und verrührt.
7. Wenn das getan ist, gibt man die Kartoffeln in die Pfanne und bedeckt alles mit den Hühnchenteilen. Man muss nur wirklich kleine Kartoffeln nehmen, sonst werden sie in der Grillzeit nicht durch und bleiben somit im Kern hart.
8. Nach 45 bis 60 Minuten, je nachdem wie lange die Kartoffeln zum garen benötigen, bei den 230°C ist das Stew fertig und kann genossen werden.