Jerk Chicken

Auf Jamaika ist Jerk Chicken eine beliebte Spezialität. Das Rezept begeistert auch hierzulande durch sein exotisch-fruchtiges Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,7 h

Zutaten

1 Stk.	Huhn (in Stücke geteilt)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
4 EL	Orangensaft
1 EL	Ingwer
1 EL	Chilischoten
1 EL	Limettensaft
1 EL	Sojasauce
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Piment
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Nelken

Zubereitung

1. Für Jerk Chicken die Frühlingszwiebel und Chilischote waschen und fein hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili mit Orangensaft, Limettensaft und Sojasauce verrühren.

2. Die Marinade mit Piment, Zimt und Nelken würzen und die Hähnchenstücke hineinlegen, so dass sie vollständig mit der Marinade bedeckt sind. Alternativ das Hähnchenfleisch während der Marinierzeit mehrmals wenden. Im Kühlschrank 8 Stunden durchziehen lassen.

3. Den Grill vorheizen und die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen. Auf dem heißen Grill garen lassen. Die restliche Marinade in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Ca.

2-3 Minuten köcheln lassen und dann zusammen mit dem Hähnchenfleisch servieren.

Tipp

Zum Jerk Chicken wird gerne Reis und gemischtes Gemüse gegessen.