

# Jerk Chicken

Jamaikanisches Hähnchen vom Grill

Den einzigartigen feurigen karibischen Geschmack erhält das Hähnchen durch die Jerk Marinade, in welcher das Fleisch – am besten über Nacht – mariniert wird. Diese Marinade besteht eigentlich immer aus Ingwer, Thymian, Muskat, Salz, Scotch Bonnet Chilis und Piment. Auch trockene Jerk Gewürzmischungen werden gerne verwendet, mit welchen das Fleisch einfach eingerieben wird. Neben Hähnchen kann man mit der Jerk Marinade übrigens auch Schweinefleisch, Shrimps oder Lobster marinieren. Serviert werden alle Jerk Gerichte auf Jamaika klassisch mit Rice and Peas und Johnny Cakes. Ich habe dazu einen Stampf aus Süßkartoffeln angerichtet.

## Zutaten:

für die Beitze / Marinade:

2 Scotch Bonnet Chilis o. Kerne und Wände (alternativ Jalapeños)

3 Knoblauchzehen

etwa 2 cm frischer Ingwer

4 Zweige frischer Thymia

2 EL Ahornsirup

½ TL Piment

½ TL Zimt

½ TL Muskat

4 EL Sojasauce

4 EL Sonnenblumenöl

eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Salz

Saft einer Limette und Orange

4 Frühlingzwiebeln

## Zubereitung:

### Tip / Info´s

für einen schnelleren einkauf kann auch ein feriger Rub benutzt werden. z.B „Jamaican Jerk BBQ“ dieser ist aber bei weitem nicht so gut wie die o.G. Marinade. Vorsicht mit dem Chillis!

\*\*Historie:

16.4.2023 erster Test für die BBQ-Night 2023

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:jerk-chicken?rev=1681665064](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:jerk-chicken?rev=1681665064)

Last update: **16.04.2023 19:11**



