Jerk Chicken

Jamaikanisches Hähnchen vom Grill

Den einzigartigen feurigen karibischen Geschmack erhält das Hühnchen 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 Hühnchen 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

Last update: **16.04.2023 19:11**