

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 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 Beize / 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

1,5 kg Hühnerfleisch (am besten eine Mischung aus Hähnchenschenkeln, Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust mit Knochen)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten für die Beize / Marinade, ohne die Frühlingzwiebel-Lauch, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die flüssigen Zutaten unterrühren. Das gesäuberte Hähnchen in die Marinade legen und einmassieren. Mit einer Folie abdecken und Übernacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Hähnchenstücke aus dem Marinade nehmen, abtupfen und auf dem Grill von beiden Seiten so lange grillen, bis die Stücke auf beiden Seiten fast von einer schwarzen Gewürzkruste überzogen sind. Während des Grillens die Fleischstücke immer wieder mit der übrigen Marinade bestreichen. Durch diese erhält das Jerk Chicken seinen authentischen Geschmack und bleibt schön saftig.

Das Jerk Chicken auf einer Platte anrichten mit frischen Korianderblättern und dem klein geschnittenem Frühlinglauch bestreuen und mit Limettenachteln servieren.

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! Die Limetten-Spalten sollten kurz mit gegrillt werden. Dadurch geben sie mehr, und angenehmeren, Saft.

**Historie:

16.4.2023 erster Test für die BBQ-Night 2023

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

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

Permanent link:
http://www.ddws.de/fuer_s_grillen:jerk-chicken

Last update: **18.04.2023 12:42**

