

Jerk Chicken Marinade



Für 4 Portionen (1,1 bis 1,3 kg Fleisch):

- 1 kleine Zwiebel, grob geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Scotch Bonnet oder Habanero Chilischote, entsamt und grob zerkleinert
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 TL asiatisches 5-Gewürze-Pulver
- 1/2 TL Jamaikapfeffer
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL Muskatnuss
- 3/4 TL Salz
- 65 g Sojasoße
- 1/2 EL Pflanzenöl

Geben Sie alle Zutaten für die Jerk Chicken Marinade in einen Mixer und pürieren Sie sie. Geben Sie dann die Marinade und das Fleisch in einen Behälter (falls Sie kleine Fleischteile verwenden, eignet sich zu diesem Zweck auch ein verschließbarer Gefrierbeutel), verrühren Sie alles gut, decken Sie den Behälter ab und stellen Sie ihn für 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Bevor Sie das Jerk Chicken **auf dem Grill zubereiten**, sollten Sie es rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, bis es Raumtemperatur hat.