

Karamellisiertes Karibisches Huhn



Gewürzpaste:

- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- 1 Stk. Chili
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 Zweig(e) Thymian
- 1 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Spritzer Limettensaft
- Salz

Huhn:

- 1 Stk. Huhn
- 4 Stk. Limetten
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- Karibische Hot Pepper Sauce (oder eine alternative scharfe, fruchtige Sauce)
- 1 Prise Nelkenpulver
- 3 EL Rohrzucker (braun)
- 300 g Karotten
- Salz
- Pfeffer

1. Dieses karamellisierte karibische Huhn hat uns lieber Besuch aus Barbados zubereitet. Ein großartiges Rezept, das einen zum sofortigen Aufbruch in die Karibik verleitet... da die meisten von uns hier bleiben müssen, verreisen wir einfach kulinarisch:
2. Für die Gewürzpaste die angegebenen Zutaten sehr fein hacken oder grob im Blender zu einer Paste mixen – diese sollte nicht zu flüssig sein.
3. Für das **karibische Huhn** das Huhn in Teile zerlegen und in Limettensaft und Salzwasser vorerst eine halbe Stunde marinieren. Wasser abgießen und das Huhn waschen. Nun abermals mit Limettensaft, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Hot Pepper Sauce und Nelken marinieren. Die Hühnerstücke einschneiden und mit der Gewürzpaste füllen.
4. Mindestens 1 Stunde einziehen lassen.
5. Pfanne erhitzen und mit etwas Zucker bedecken, karamellisieren lassen bis dieser dunkelbraun wird und duftet – Vorsicht, nicht verbrennen lassen!
6. Hitze reduzieren und das Huhn beifügen. Karotten schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls dazu geben. Mit etwas Wasser aufgießen und zugedeckt langsam weich köcheln lassen.

Nach Belieben abschmecken und das karamellisierte karibische Huhn mit Reis, Kartoffeln, Gemüse oder Maccaronie Pie servieren.