

Karibisches Jerk Chicken, die exotische Marinade



PORTIONEN
4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT
4 Stunden 10 Min



KOCHZEIT
1 Stunde 30 Min



GESAMTZEIT
5 Stunden 40 Min



- $\frac{1}{2}$ TL Piment
- 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss
- $\frac{1}{2}$ TL Thymian
- 4 Frühlingszwiebeln (grob geschnitten, alles vom weißen Teil und die Hälfte vom grünen Teil)
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Wasser
- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL Sojasauce
- 1 Limette (nur den Saft)

- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Hähnchen (ca. 1100g)

1 Alle Zutaten (außer das Hähnchen) mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten.



2 Das Hähnchen mit der Paste von allen Seiten bestreichen und im Kühlschrank marinieren. Am besten über Nacht oder mindestens ⏱ 4 Stunden einziehen lassen.



- 3** Das Hähnchen bei 160°C Umluft für ca. 1,5 Stunden im Backofen grillen.