

# Karibisches Jerk Chicken, die exotische Marinade



**PORTIONEN**  
4 Portionen



**VORBEREITUNGSZEIT**  
4 Stunden 10 Min



**KOCHZEIT**  
1 Stunde 30 Min



**GESAMTZEIT**  
5 Stunden 40 Min



- ☐ ½ TL Piment
- ☐ 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- ☐ ½ TL Zimt
- ☐ ¼ TL Muskatnuss
- ☐ ½ TL Thymian
- ☐ 4 Frühlingszwiebeln (grob geschnitten, alles vom weißem 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)

- ☐ ½ 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.