

Jamaican Jerk Chicken

Dauer: 9 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Hühnerschenkel
3 Limetten
40 g Jamaican Jerk Rub

Equipment:

1 Grill

Zubereitung

1 Es empfiehlt sich die Hühnerschenkel bereits am Vortag zu marinieren. Hierfür die Haut der Hühnerschenkel zunächst an mehreren Stellen einschneiden und mit dem Saft der 3 Limetten ´waschen´. Anschließend den Rub auf die Schenkel auftragen und gut andrücken. Die Schenkel vakuumieren oder in einen Gefrierbeutel stecken und über Nacht ziehen lassen.

2 Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und die Temperatur auf ca. 150 °C bringen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Keulen auf den Grill legen und für ca. 1 Stunde garen.

3 Unser Tipp: Wir empfehlen zu Jerk Chicken gegrillten Mais, das Fresh Tomatillo & Lime Salsa und eine Avocado-Mango Chutney (Rezept findet ihr unter:
<https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/rezepte/avocado-mango-chutney/>)