SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Jamaican Jerk Chicken

Gewürze & Zutaten:

1 kg Hühnerschenkel

3 Limetten

40 g Jamaican Jerk Rub

Zubereitungszeit: 8 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 9 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

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.