



www.timskitchen.de

## Jerk Chicken – Jamaikanisches Hähnchen

**Zutaten für: 2 Personen**

6	Stück	Hähnchenkeulen
2	Stück	Frühlingszwiebeln
1	Stück	Knoblauchzehe
1	Stück	Ingwer
5	Stängel	frischer Koriander
8	Stängel	frische Petersilie
1	Stück	frische Scotch Bonnet Chili
2	Stück	getrocknete Birds Eye Chili
20	Stück	getrocknete Pimentkörner
2	Stück	getrocknete Nelken
¼	Stück	Zimtstange
20	Stück	getrocknete Pfefferkörner
2	EL	Rohrzucker
1	TL	Kurkuma
1	EL	Honig
2	TL	grobes Meersalz
1	Stück	6-Liter-Gefrierbeutel
3	EL	Hickory Holzchips



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**  
**Vorbereitungszeit 24 Stunden**

### Zubereitung:

Unser Jerk Chicken wird auf dem Grill im Hickory Rauch gegart. Daher solltet ihr die Holzchips über Nacht in Wasser einlegen, dann entwickeln sie ein intensiveres Aroma und die Chips verbrennen nicht so schnell.

Als erstes entbeint ihr die gewaschenen Hähnchenkeulen und scheidet die Fleischseite ein paar Mal ein.  
Wichtig: Nicht durchschneiden! Die Anleitung dazu findet ihr in meinem Youtube-Video.

Dann nehmt einen großen Mörser in welchen ihr das Salz, den Rohrzucker, die Birds Eye Chilis, den Pfeffer, den Piment, den Kurkuma, die Zimtstange und die Nelken zu einem Gewürzpulver mörsert.

Schält den Knoblauch und den Ingwer und schneidet beides klein. Die Scotch Bonnet zerteilt einmal und entfernt die Kerne, die weißen Membranen (da steckt die höllische Schärfe drin) und den Stielansatz. Schneidet die frischen Kräuter, die Frühlingszwiebeln, und die Scotch Bonnet klein und gebt alles in den Mörser. Zerstoßt alles kräftig und rührt dann den Honig unter. Reibt das Hähnchen von allen Seiten mit der Gewürzmischung ein und gebt es in den Gefrierbeutel. Drückt die Luft aus dem Beutel und verknotet ihn. Das Huhn sollte ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Nehmt das Huhn eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, so dass es Raumtemperatur annehmen kann.

Beim Grillen brauchen wir einen Bereich mit direkter und einen mit indirekter Hitze. Legt das Huhn mit der Hautseite nach unten in den Bereich mit der direkten Hitze und lasst es ca. 5 Minuten ordentlich bräunen. Legt das Jerk Chicken danach auf die indirekte Hitze und streut die abgetropften Holzchips auf die Kohlen. Mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten im Rauch garen. Zum Schluss das Chicken wenden und auf der direkten Hitze gut Farbe nehmen lassen.

Das ist ein unglaublich leckeres Gericht, ihr werdet begeistert sein!