

Spicy Jerk Chicken



Sie mögen es etwas schärfer? Dann ist dieses Gericht für das Spicy Jerk Chicken genau richtig. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Grillreise und schlemmen Sie sich glücklich.



Zutaten Zubereitung

Für 4 Personen:

- 1 Küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,2 Kg)
- 150 g Zwiebeln, geschält
- 80 g rote Peperoni, ohne Samen
- 30 g frischer Ingwer, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- ½ TL gemahlener Piment
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Thymianblättchen
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml helle Sojasauce

Das Hähnchen auf beiden Seiten des Brustbeins einschneiden. An den Knochen entlang schneiden und das Fleisch ablösen. Brust und Keule sollen noch zusammenhängen. Flügel- und Oberschenkelknochen entfernen und das Hähnchen halbieren. Zwiebeln, Peperoni, Ingwer und Knoblauch grob hacken, dann im Mixer pürieren. Alles in eine Schüssel füllen und mit Piment, Pfeffer und Thymian, Essig und Sojasauce vermischen. Die vorbereiteten Hähnchenhälften in eine flache Form legen, gleichmäßig mit der Marinade bepinseln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Grill vorheizen und die Hähnchenhälften bei indirekter Hitze ca. 25 – 30 min. grillen, dabei öfters wenden. Die Oberfläche mehrmals mit restlicher Marinade bestreichen.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**