

Jerk Chicken - scharf gewürzt



Für 4 Portionen

1 küchenfertiges Hähnchen, 1,25 kg
150 g Zwiebeln, geschält
80 g rote Peperoni, ohne Samen
30 g frischer Ingwer, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
1/2 TL gemahlener Piment
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Thymianblättchen
100 ml Weißweinessig
100 ml helle Sojasauce

Außerdem:

einige Thymianzweige für die Garnitur



(1) 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.

(2) 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.

(3) Die vorbereiteten Hähnchenhälften in eine flache Form legen, gleichmäßig mit der Marinade bepinseln und 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

(4) Am nächsten Tag die Hähnchenhälften auf den Rost über eine mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne legen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten braten. Dabei die Oberfläche mehrmals mit der aufgefangenen Flüssigkeit übergießen.

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