



## Marinade Jamaican Jerk Chicken

Für die Jamaican Jerk Marinade:

1/2 Bund Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

20 g Ingwer

2 Chili-Schoten

2 Limetten

2 EL Sojasauce

2 Zweige Thymian

1/4 TL Piment

1/4 TL Muskatnuss (frisch gerieben)

1/4 TL Zimt

1/4 TL Pfeffer Symphonie

Alle Zutaten mixen und auf das Chicken geben und für knapp 3-6 Stunden marinieren.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82