

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 | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82