

JAMAIKANISCHES JERK-CHICKEN MIT PAPAYA-ANANAS SALAT

Zeitaufwand: 50 min | Schwierigkeitsgrad: mittel

Die Hähnchenunterschenkel mit dem Olivenöl einölen und kräftig mit dem Jerk Chicken Rub einreiben – 2 –3 Stunden ziehen lassen. F eingewürfelte Ingwer, Knoblauch und Pfefferschote mit 2 EL abgeriebener Limettenschale, 6 EL Limettensaft und Kokosmilch verrühren und damit die kleingewürfelten Ananas, Papaya und Zuckerschoten marinieren. Wenn die Hähnchen genug durchgezogen sind, braten Sie diese scharf in einer Pfanne an, gießen die Brühe hinzu und lassen sie schließlich im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 20-30 Minuten garen. Hähnchen mit dem Papaya-Ananas Salat servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Hähnchenkeulen	8
Olivenöl	4 EL
Wajos Jerk Chicken Rub	4 EL
Ingwer - kleingehackt	30 g
Chili	1
Limetten	2
Ananas	800 g
Papaya	1
Zuckerschoten	150 g
Kokosmilch	100 ml
Butterschmalz	20 g
Geflügelbrühe	250 ml
Salz	
Pfeffer	

REZEPT DETAILS:

Saison	Minuten
Gang	Hauptspeise
Speiseart	Fleisch und Deftiges

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



JERK CHICKEN RUB

Der Jerk Chicken Rub macht jedes Huhn zum Grillhighlight. Die typisch jamaikanische Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, Jalapeños, Piment, Chillies und Ingwer sowie einer leicht fruchtigen Note von Limone und Orange verleiht dem Geflügel beim Braten und Grillen eine extra würzige Knusprigkeit.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR