

Karibische Jerk Marinade

• Portionen: 4-5

Vorbereitungszeit: 5mZubereitungszeit: 5m

• Fertig in 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in'
: '10', 'cook time' : '5m', 'prep time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Für Geflügel und Schweinefleisch

Zutaten

- 6 El frisch gepresster Orangensaft
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 3 Habanera Chilischoten
- 2 Schalotten
- 1/2 El frischer Thymian
- 1 Tl frischer Salbei
- 1 El Piment, 1 Strich Muskatnuss, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten mit dem Stabmixer pastös zerkleinern. Die Fleisch oder Geflügelteile intensiv einreiben, einige Stunden, besser über Nacht, mit Küchenfolie abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Rezeptart: Marinaden

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karibische-jerk-marinade/

www.gekonntgekocht.de 1