

# Zubereitungstipps für Barrett's Jerk Chicken

Barrett's Authentic Jamaican Jerk Chicken Marinade ist eine Hühnerfleisch-Marinade, sie kann aber auch als vegane Marinade für andere Produkte verwendet werden. Sendet uns gerne eure Rezepte zu, dann teilen wir diese online in den sozialen Kanälen (bitte mit Beweisfoto).

## Unsere Zubereitungstipps

Das Hühnerfleisch vor dem Marinieren waschen und abtrocknen. Die Marinade einreiben und sofort zubereiten oder ca. 2–4 Stunden einwirken lassen. Fleischfilets können vor dem Marinieren mit einem Messer leicht eingeschnitten werden, damit die Marinade noch besser einwirken kann. Die Marinade eignet sich für ein ganzes Huhn genauso gut wie für Pouletbruststücke, Flügel oder Schenkel.

### 1. Airfryer – Der Geschmacksbooster

Der Airfryer ist phänomenal für mit Barrett's Marinade mariniertes Hühnerfleisch, da die schnelle Luftzirkulation die Marinade perfekt zur Entfaltung kommen lässt. Temperatur und Garzeit richten sich nach der jeweiligen Anleitung.

Tipp: Nach etwa einem Viertel der Garzeit das Hühnerfleisch im Airfryer wenden und nochmals mit etwas Jerk-Marinade bestreichen.

### 2. Grill – der Klassiker

Fleisch marinieren. Tipp: Ausser bei «Huhn mit Haut» kannst du die Oberfläche mit einem Messer wie ein Schachbrett einschneiden, sodass die Jerk-Marinade für eine optimale Geschmacksentfaltung möglichst gut in das Fleisch eindringen kann. Für den Grill sollte das Produkt durch die Marinade nicht zu nass sein. Unbedingt auch ca. 1/3 der Marinade für die weitere Zubereitung beiseitestellen!

Das Hühnerfleisch auf direkter Hitze pro Seite scharf angrillieren, bis die typischen dunklen Grillmarken erscheinen. Anschliessend auf indirekter Hitze fertig grillieren. Kurz vor Schluss und vor dem Servieren jeweils nochmals mit etwas Marinade einpinseln – für Glanz und den extra Geschmackskick. Mit der Marinade kann das Produkt auch auf dem Teller nachgewürzt werden, das schmeckt grossartig!

### 3. Der Backofen

Im Ofen fehlt der Rauch, daher nutzen wir hier für Huhn die Ober-/Unterhitze-Funktion für die Kruste!

Für Huhn auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und idealerweise ein Abkühlgitter daraufstellen. Das marinierte Produkt auf das Gitter legen, damit die Luft zirkulieren kann und es nicht im eigenen Saft schmort (das würde die Gewürze abwaschen). Das Produkt garen und zwischendurch erneut dünn bestreichen. In der letzten Phase den Grillmodus zuschalten, um die typische dunkle Jerk-Kruste (Bark) zu erzeugen. Ein Teil der Marinade kann auch direkt vor dem Servieren aufgetragen werden.

Viel Freude mit Barrett's Authentic Jamaican Jerk Chicken Marinade und guten Appetit!

---

Webseite und Bestellmöglichkeit: [www.soulisland.org/barretts-marinaden](http://www.soulisland.org/barretts-marinaden)

Hergestellt in der Schweiz: Soulisland, Veleen & Alexander Osterberger-Barrett, Balmweg 26, 3604 Thun