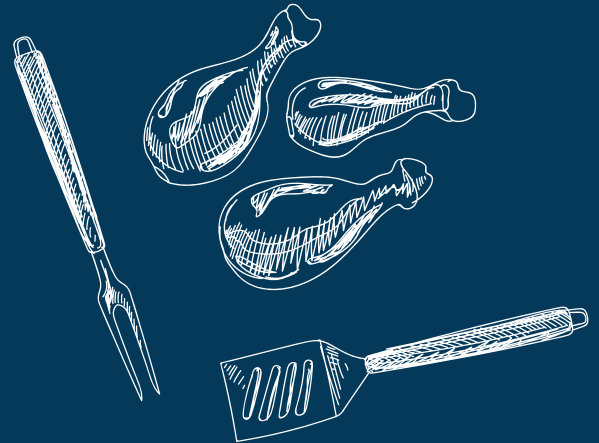


★ JERK CHICKEN ★

Das brauchen wir:

- 6 Hähnchenkeulen
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Limettensaft
- etwas Ingwer gerieben
- 75 ml 3B (Berendsohn BBQ Booster)
- 2-3 Knoblauchzehen



So wird´s gemacht:

Marinade

Den Ingwer und die Knoblauchzehen mit einer Küchenreibe fein reiben. Die Frühlingszwiebel waschen und in Röllchen schneiden. Den Berendsohn BBQ Booster zusammen mit den beiden Säften glattrühren. Frühlingszwiebel, Ingwer und den Knoblauch dazugeben und alles ordentlich verrühren.

Hähnchenkeulen

Die Marinade über unsere Keulen verteilen und zum durchziehen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Grillen

Jetzt das Hähnchen auf dem Grill ca. 5 min von beiden Seiten scharf angrillen. Die Keulen dann von der direkten Hitze nehmen und am "Rand" des Grills garziehen lassen.

Aus der Marinade machen wir nun eine Soße. Die restliche Marinade in ein Töpfchen geben und entweder auf dem Herd oder dem Grill ein bisschen einreduzieren lassen. Die Soße sollte eine geschmeidige Konsistenz haben.