

## Jamaican Jerk Chicken

Zutaten für 8 Drumsticks:

- 8 Drumsticks (Unterschenkel)
- frische Korianderblätter (gehackt)

für die Marinade:

- 1 Zwiebel grob geschnitten
- 4 Knoblauchzehen
- 7 gestrichene TL Jerk Chicken Rub
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frisch gepressten Limettensaft
- 1 EL Sojasoße



Zubereitung:

Alle Drumsticks mit Küchenpapier trocken tupfen und in einen Zipper-Gefrierbeutel geben.

Die Zutaten für die Marinade in ein hohes schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer sämigen Marinade verrühren.

Nun die Marinade in den Zipperbeutel geben, die überschüssige Luft rauslassen und den Beutel verschließen. Die Drumsticks von außen gut massieren. Die Marinade sollte nun mindestens 4 Stunden im Kühlschrank einziehen, wir empfehlen sogar 24 Stunden.

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Hähnchenschenkel aus der Marinade nehmen und auf ein Grillrost mit Abtropfmöglichkeit legen, die restliche Marinade aus dem Beutel aufbewahren. Die Oberseite mit der Hälfte der übrigen Marinade bestreichen und für 25min. backen. Danach wenden und mit der Restmarinade bestreichen und weitere 25min. backen. Zum Schluss den Backofen auf Grillfunktion stellen und nochmal 10min grillen, bis die Hähnchenhaut Blasen wirft. Die Drumsticks müssen schön dunkelbraun und leicht knusprig sein.

Nach Belieben mit den gehackten Korianderblättern bestreuen.