



# Karibische Jerk Marinade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 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/>