

Jerk Chicken mit BBQ-Soße

Für 4 Portionen

800 g Hühnerbrust Tandooripaste Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen

BBQ-Soße:

3 Stangen Staudensellerie 3 Zwiebeln 3 Knoblauchzehen
3 EL Butter 50 g brauner Zucker 50 ml Worcestersauce
50 ml milden Essig

Knoblauch klein hacken und mit der Tandooripaste zusammengeben. Die Hühnerbrust mit dem Tandoorimix einreiben, salzen, pfeffern und bei 150 Grad 15 Minuten in den Ofen oder alternativ für ca. 2 Stunden in einen Smoker (Holzkohle-Räucher-Grill) geben.

Für die BBQ-Sauce Sellerie waschen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen. Zucker zugeben, schmelzen lassen. Restliche Zutaten einrühren und 150ml Wasser zufügen. 30 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen.

Frank Rosin am 26. August 2014