

Jerk - Würze - Grundrezept

Kategorien: Marinade, Jerk, Chillies, Jamaika

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Piment, gestossen
1/4	Teel.	Muskat, frisch gemahlen
1	Teel.	Zimt, gemahlen
12		Schalotten, geputzt, gehackt
6		Scotch-Bonnet-Chilies, Halbiert, mit Samen ODER
12		Jalapenno-Chilies, halbiert Mit Samen
1/3	Tasse	Rotweinessig
2	Essl.	Pflanzenoel
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer, frisch Gemahlen
2	Essl.	Soja-Sauce "Hot pepper"-Sauce, optional

Anleitung:

Alle Zutaten im den Mixer verarbeiten, mit Hot Pepper-Sauce abschmecken.

Mixzeit: etwa 1 Minute

In einen Krug giessen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Info: Hot Pepper-Sauce kommt aus Jamaica und ist schaeferer als Tabasco, der sich als Ersatz anbietet. M.E.