

Rezept: Jamaikanische Hühnchenkeulen

<u>Ergibt</u>	4 <u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Marco's Geburtstags BBQ 2013
<u>Zubereitungszeit:</u>	60 <u>Minuten</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	BBQ Pitboys
<u>Temperatur/Stufe:</u>	120 Grad	<u>Besonderheit:</u>	mit Alkohol

Zutaten:

- 8 Stk Hühnchenunterkeulen
- 24 Sbn. Bacon
- 1/2 Cup Ketchup
- 2 Eßl Sojasauce
- 1 Cup Brauner Zucker
- 1 Eßl Jeark Seasoning
- 1 Stk Limette (Zesten&Saft)
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 1/2 Cup Jamaica Rum

Zutaten Jeark Seasoning:

- 5 Korn Piment
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teel. Ingwer
- 1/2 Teel. Muskatblüte
- 1 Teel. Süßer Paprika
- 1/2 Teel. Thymian
- 1/2 Teel. Zimt
- 7 Stk Nelke
- 6 Teel. Brauner Zucker
- 1/2 Teel. Meersalz
- 1/2 Teel. Cayenne Pfeffer
- 1/2 Teel. Korriander

Zubereitung:

"Jeark" ist eigentlich nur der Oberbegriff für Jamaikanische Gewürzmischungen.

Wer sich eine solche Gewürzmischung nicht im Fachhandel oder Internet kaufen will, muss das nicht unbedingt. Ich habe mir die Zutaten von div. Mischungen angesehen und mir mein "Seasoning" im Mörser selber angemischt.

Die Hühnchenoberkeulen werden folgendermaßen präpariert:

Unterhalb des Gelenkes wird die Haut und auch die Sehnen bis auf den Knochen freigelegt. Wenn möglich das große Stück Sehne wegschneiden. Das Fleisch wird dann so mit 2-3 Scheiben Bacon umwickelt, dass es komplett umschlossen ist. Der Knochen guckt also nur noch wie ein Lollystiel heraus.

Um die Sauce zuzubereiten benötigt man nur noch einen Topf.

Alle Zutaten bis auf den Rum in den Topf geben und langsam aufkochen bis eine klebrige Sauce entsteht.

Dann erst den Jamaica Rum unterrühren und die Konsistenz damit auf pinselfähiges Maß verdünnen.

Jetzt können die Keulen auch schon auf den Grill. Sie werden immer wieder von allen Seiten mit Sauce bepinselt. Bei mittlerer Temperatur sind die Keulen nach 45-60min gar.

