

# Jerk Chicken mit Reis für 4 Portionen

## Zutaten für die Jerk Chicken:

- [Walkerswood Jerk-Marinade](#)
- 8 Hühnerkeulen

## Zutaten für den Reis:

- 2 Tassen Reis
- 1 Dose Pizzatomen
- 1 kleine Dose rote Bohnen
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL Thymian
- 2 EL Curry
- 1 EL Meersalz
- 1 große Zwiebel
- Öl



## Vorbereitung:

- Am Vorabend die Haut der Hühnerkeulen mit einem scharfen Messer 3 – 4 Mal einritzen.
- In einer großen Schüssel die Hühnerkeulen mit der Marinade übergießen und einreiben (Haushalt-Handschuhe).
- Abdecken und kühl stellen.



## Zubereitung:

- Die **Hühnerkeulen** bei 200 °C ca. 45 min - 1 Stunde auf dem Rost im Backofen garen. Austretendes Fett und Marinade in einem tiefen Backblech auffangen.
- Aufgefangenes Fett und Marinade später in einen Topf gießen, bei Bedarf etwas Wasser zugießen und ein wenig andicken. Vorsicht – scharf!



- Für den **Reis** Zwiebeln klein schneiden, mit abgetropften Tomatenstücken (Saft auffangen!) in einem Topf in etwas Öl andünsten.
- Den Reis dazugeben. Mit der Kokosmilch und dem Tomatensaft aufgießen. Thymian, Curry und Salz dazugeben.
- Ca. 20 min bei kleiner Hitze garen lassen, dann die roten Bohnen dazugeben und alles verrühren.
- Den Reis in eine kalt ausgespülte Tasse drücken und auf den Teller stürzen.

