

Jerk

Jerk sind Würzmischungen aus der Karibik.

Die eingeborenen Indianer rieben damit Fleisch ein und trockneten es, um es zu konservieren; auch sollte das Gewürz das Fleisch zart machen.

Das Fleisch wird gegrillt, und zwar meist in ausgehobenen Gruben oder Löchern, in denen häufig aromatisches Holz von Piment- oder Guaven verbrannt wird.

Three Kinds of Fire

2 TL Chilipulver

1 1/2 TL Kreuzkümmel

1/2 TL Cayennepfeffer

2 TL Salz

Four Peppers Plus

1 EL Paprikapulver edelsüß

2 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen geschnitten

1 TL Cayennepfeffer

1/2 TL Schwarzer Pfeffer

1/2 TL Weißer Pfeffer

1/2 TL Kreuzkümmel

1 TL Salz

Melange

1 1/2 TL Paprika edelsüß

2 Zehen Knoblauch in dünne Scheibchen geschnitten

1 EL Schwarzer Pfeffer

1/2 EL Chilipulver

1/2 EL Thymian

1/2 EL Oregano

1 TL Salz

Rum-Jerk

2 Zehen Knoblauch in dünne Scheibchen geschnitten

2 TL Ingwer

2 TL Piment

2 TL Cayennepfeffer

1/2 TL Zimt

1/2 TL Muskatnuß

3 zerriebene Lorbeerblätter

Alles mischen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.

100 ml Limettensaft

225 ml brauner Rum

150 g brauner Zucker

ebenfalls mischen und in einer fest verschlossenen Flasche aufbewahren.

Erst wenn ein Fleischgericht zubereitet werden soll, werden beide Mischungen zusammengerührt und das Fleisch mehrere Stunden darin mariniert.