Fried Chicken – Friturestegte Kyllingelår Kentucky Style

Der findes mange stegte kylling opskrifter og de foreslår at du starter med en hel kylling og parter den selv. Men ud fra mine erfaringer vil jeg anbefale at du glemmer denne version. For bryststykkerne bliver for det meste alt for tørt inden i. Vingerne syntes jeg, ikke leverer nok kød i forhold til ??dejen. Hvis du virkelig vil kaste dig ud i det her. Så er det benene du skal koncentrere dig på, for de har den perfekte balance mellem dej / marinade og kød.

Fried Chicken – Friturestegte Kyllingelår Kentucky Style

Southern Fried Chicken – hvad er forskellen

Der er ikke det store i forskellen mellem Southern Fried Chicken og Kentucky Fried Chicken. Marinaden varier ved bække fremgangsmåder meget fra by til by. Dog er den væsentlige forskel at i en Southren Style Fried Chicken fjernes huden. For det gøre man ikke ved Kentucky Style Fried Chicken.

Mange stegte kylling opskrifter beskriver at man skal marinerer kødet først for at sikre sig en saftig kylling – enten i en saltlage, mælk eller kærnemælk eller en kombination af de to over 24 timer. Men lige her det faktisk uklar hvad gamle traditioner angår – Mary Randolphs nævner det ikke i hendes opskrift fra 1824 fra virginia, og 1881 benyttede man det heller ikke, ifølge en opskrift fra fru Fisher i Old Southern Cooking, men det er bestemt populært i dag. Jeg er mere oldschool og mener hvis det ikke var nødvendig i 1800 tallet, er det heller ikke nødvendig i dag!

Ingredienser til Fried Chicken:

til 3-4 personer
forberedelsestid: 10 min tilberedningstid 30 min

- 1200g Kyllinglår
- 5 spsk. Hvedemel
- 5 spsk. Rasp
- ½ tsk. Chili flager
- 1 tsk. Oregano
- 1 tsk. Timian
- 200 ml kærnemælk
- 2 Æg
- 1½ spsk. Tabasco
- Salt & Peber

Fremgangsmåde – sådan laver du Fried Chicken

1. Man starter med mel blanding, her blender du dit hvedemel, rasp, chiliflager, oregano og timian sammen. Det er virkelig vigtigt at du blender det hele godt der må ikke være mel klumper tilbage og alle ingredienser skal være jævnt fordelt. det gøres bedst ved hjælp af en gaffel.
2. Nu tager du 200ml Kærnemælk, kommer den i en skål tilsætter 2 æg og din tabasco sauce. Her er det også vigtigt at du pisker denne masse rigtigt godt sammen. Der må heller ikke være klumper tilbage fra æggene.

Kernemælk & Mel blanding til Fried Chicken

3. Efter du har lavet de to blandinger skal dine kyllingelår marineres. Det gør du lige som ved en at panere en Schnitzel. Du tager en ben ad gang og vender den i Kærnemælksblanding. Her er det vigtigt at du sørger for der er væske over det hele. Derfor drejer jeg mine Kylling ben altid 6 til 7 gange inden de kommer over i min Rasp & Mel blanding. Hvor du skal sørge for der kommer rigeligt Panering på Kyllingen. Her gælder det mere er bedre.

Paneret Kylling ben venter på at bliver stegt

Stegning af Fried Chicken

Nu starter du din Frituregryde og indstiller denne til 165 grader. Har du ikke en

Frituregryde kan du benytte en alm gryde med nogle smagsneutral olie. Du måler temperaturen i gryden ved hjælp af et Sukkertermometer. Eller et alm grilltermometer. Når Du har din varm olie har nået den ønskede temperatur på 165 grader. Er dine kyllinger klar til at komme i den varme olie. Her skal du dog være ops på at du ikke kommer for mange i ad gang. Jeg anbefaler 3 til 4 kyllingelår på engang. de skal steges i 8 minutter og efterfølgende tages af og ligges på en tallerken med en køkkenpapir så de lige kan dryppe af. Denne tallerken har jeg placeret ind i grillen ved 120 grader. For at holde kylling benene varme imens de resterende Kylling ben steges. Når alle kyllingelår er klar drysser du dem med lidt salt og peber, slukke for grillen og lader dem alle få lov at hvile sig i ca 10 minutter, inden de er klar til servering.

Fried Chicken – Friteret Kylling ben – Kentucky Style

Som tilbehør serveres en klassisk Coleslaw eller Pommes frittes af Sødekartofler men hvid BBQ Sauce som Dip

Som tilbehør serveres foreksempel følgende:

klassisk amerikansk coleslaw

Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikansk version består kun af hakket rå hvidkål og revet gulerod..... Læs Mere...

Sødekartofler Pommes Frittes

Hjemmelavede pommes frittes af sødekartofler på grillen i rotisseri, har du nogensiden prøvet det? Kender du smagen af Sødekartofler? Hvis ikke er det nu på tid at du kommer igang! Her er den rette opskrift på hvordan dine Pommes Frittes af Sødekartofler lykkedes i.... Læs Mere...

WHITE BBQ SAUCE – HVID BBQ SAUCE TIL KYLLING, SVIN & CO

Farve og smagsspektret af grill- BBQ saucer er rig og varieret – der findes forskellige stilarter, ikke kun dem fra den sydlige del Amerika, som ser sjovt ud og smager fantastisk lækkert. Spørger man en tilfældig person herhjemme i Danmark til farven på deres yndlings .... Læs Mere...