

Grillkylling - på Rotisseri

Grillkylling på Rotisseri er nok ikke nogle nyt for de fleste af jer. Men der er mange virkelig mange der spørger ind til hvordan man undgår at den pipfugle bliver sort og hvordan man kommer frem til sprød skind. Og det er her jeg vil gerne vise jer hvordan du gør det rigtigt fra starten. Det er nemt nok, man skal blot overholde få fremgangsmåde og så er man i mål.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, [Backyardliving A/S](#).

Grillkylling på Rotisseri over træbriketter i en Gasgrill

til 2 personer.

forberedelsestid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 65min.



Grillkylling på Rotisseri med Danish BBQ Sweet Chicks BBQ Rub

Som overskriften allerede siger jeg her benyttet mig af Napoleons Røg og kulbakke i denne opskrift / fremgangsmåde. Fremgangsmåden er ens, om du bruger en Gas

eller Kulgrill. det vigtigste er at du arbejder med indirekte varme til start med og først de sidste 5 minutter med direkte varme for at få dejligt sprød skind.

Ingredienser til Grillkylling:

- 1 Kylling 1200-1500g
- lidt madolie
- Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ Rub til grillkylling

<https://boemsen.com/sweet-chicks-bbq-rub-velsmagende-krydderiblanding-til-alle-slags-fjerkræ/>

Forberedelse sådan tilbereder du Grillkylling:

1. Vi starter med at tage kyllingen frem, skylder den lige en gang under kold vand, derefter ligger vi den på et viskestykke og lader den lige dryppe af. Imens ser vi om der er nogen stupper tilbage fra den gang den er blevet rippet for fjeder dem fjerner vi lige det samme gør vi med hård skind.
2. Nu binder du din kylling op om med nogle madsnor, om du gør det inden du kommer den på spydet eller efter er helt op til dig. Den skal bindes op på sammen måde som en and og der er en lille video i min [**andeopskrift som du finder her på bloggen.**](#)



3. Når det er gjort tager du 2 spsk. af min Sweet Chicks BBQ Rub, eller en anden grillkylling krydderi og blander den sammen med 3 spsk. madolie til en marinade.



4. Derefter pensler du din grillkylling så den får marinade helevejen rundt. Så den er godt smurt ind i denne Marinade.



Fremgangsmåde ved grillen sådan tilbereder du Grillkylling:

I med jeg har brugt Napoleons Røg og Kulbakke på min Napoleon Rogue all black Gasgrill. Skal den lige startes op og det tager små 30 minutter for briketterne er klar og grillen har den ønskede temperatur på 205 grader.

1. Grillen gøres klar til indirekte middelhøj varme, det svarer til 190 til 205 grader.
2. Jeg har lavet min [**Napoleon Rogue All Black***](#) om til en kulgrill i dag ved at benytte [**Napoleon's Kul og Røgbakke***](#) og 2kg [**Kokos Briketter***](#)



3. Når din grill har den ønskede temperatur finder du to drypbakker frem, Grunden til jeg bruger to er fordi den står direkte på kullene og på den måde er jeg sikker på der ikke går huller på. Nu er det tid til din Kylling kommer på grillen. Derefter fylder du den med 2dl vand.



4. Den skal nu snøre rundt derude ved lukket låg, efter 50 minutter

kontrollerer du kernetemperatur på kyllingen, det gør du enten i bryst eller på et lår ved hjælp af et stegetermometer. Husk at kylling skal have en kernetemperatur på over 70 grader.

5. Når din kylling har en kernetemperatur på 68 grader kan du fjerne drypbakken og lade den få direkte varme i ca. 5 minutter. Men her er det virkelig vigtigt at du bliver ved grillen og holder øje med din kylling. For du kan risikere at der kommer opflamning.



6. Når din kylling har mindst 70 grader i kernetemperatur og du er tilfreds med sprødhed og farven på skindet må du tage din kylling af grillen. Men den skal lige hvile sig i yderlige 5 minutter inden du må partere den.



Grillkylling på Rotisseri

Velbekomme.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoloen Rogue All Black: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Kul- og Røgbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Backyardliving Kokos Briketter: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Traeger Digitaltermometer: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ Rub: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).