

Rundtossede Kyllingebeben - Kyllingebeben på Rotisseri

Kyllingebeben kan grilles på mange forskellige måder. Men når de er lavet på rotisseri, så bliver de alle ens tilberedt. Med en konstant varme fra alle sider. Det gør at de får en fantastisk sprødhed i skindet. Og de bliver mega saftig i kødet.

Kyllingebeben på Rotisseri

til 4 portioner.

forberedelsestid ca. 5min. tilberedningstid: ca. 45 min.



Kyllingebeben på Rotisseri

Ingredienser til Rundtossede Kyllingebeben:

- 1kg Kyllingebeben ca.14 stk
- Danish BBQ - Sweet Chicks [kan købes hos Steak-Out.dk*](http://www.steak-out.dk)
- Æble Juice



Ingredienser til Rundtossede Kyllingebein

Fremgangsmåde:

1. Start grillens Bagbrander på fuld blus. I min [Napoleon Rogue 525SE*](#) jeg kommer op på 205 til 215 grader kun med bagbrander tændt.
2. Imens din grill varmer op kommer du dine ben op i [Napoleons Drop In pande*](#), sprøjter dem med æblejuice hele vejen rundt og drysser dem til sidst med grillkrydderi. Jeg har brugt min egen [Sweet Chicks Kylling Rub.](#)



Kyllingebein med Sweet Chicks i Napoleon Drop-In Bradepande

3. Når det er gjort kommer du dine kyllingebein ind i dit [Napoleon](#)

Rotisseri Rack* der kan være 7 kyllingebeben per side i den.



Kyllingebeben på Napoleon Rotisseri Rack

4. Nu er det på tid til at din Rotisseri Spyd kommer i Grillen. Det er vigtigt at du kommer en drypbakke under kødet som er på rotisseri og kom lidt vand i denne. Jeg har brugt **Napoleons Drop In pande*** .
5. Efterfølgende lukker du låget og lader dem forblive på Rotisseri. Når 35 minutter er gået sprøjter du dine Kyllingebeben på Rotisseri med Æblejuice og lader dem snore vider i yderlige 10 minutter. inden de kan tages af og er klar til servering.



Kyllingeben tilberedt på Rotisseri

Denne gang fik vi kun ris og en hjemmerørt Bearnaise Sauce til.



Rundtosse Kyllingeben med ris og Bearnaise Sauce

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

- Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ Rub: Steak-Out.dk*
- Napoleon Rotisseri Rack: Homeshop.dk*
- Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: Homeshop.dk*
- Napoleon Drop in - Stegeplade: Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- Njord Kokkekniv: Ansø of Denmark*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: Computersalg.dk*

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

<https://youtu.be/tnk6OsYKnDs>