

Spatchcock Chicken - Ægte American Barbecue Kylling

Spatchcock Chicken, er en kylling hvor man fjerner rygraden, så den kan grilles flad udbredt på grillen. Men dette gør samtidig at kyllingen bliver meget mere saftig i kødet! Meget mere som hvis den sidder på tronen eller på rotisseri. Sådan her laver man kylling i Amerika. I denne Opskrift får du fremgangsmåden fra udkæring hen til det færdige resultat. Det er ganske nemt at tilberede en Spatchcock Kylling. og smagen kan ikke beskrives. Den skal prøves!

Spatchcock Chicken - Ægte American Barbecue Kylling

til 4 personer.

forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 80min.



Det er fuldstændig ligegyldig hvilken slags kylling du bruger, bare den er over

1500g i vægt.

Ingredienser til Ægte American Barbecue Kylling

- 1 kylling a 1500g "til 4 Personer"
- 250ml Æblejuice
- [Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ Rub](#)
- Traeger Apricot BBQ Sauce

Spatchcock Chicken - Udskæring

Det er ganske nemt, med en stor kniv eller saks skærer du kyllingen op langs rygraden på begge sider, gennem ribbenene, og fjern rygraden. "Jeg bruger en Bonsai Saks, da den er meget bedre end en fjedrekræsaks."



Når du har fjernet rygraden på kyllingen og den er åben, skal du skære brystbenet over for at sprede kyllingen se billede 2 og 3. Efter du har skåret brystbenet, vender du kyllingen rundt og trykker den med en flad hånd på brystet, så den bliver helt flad som på billede 4.

Spatchcock Chicken - Fremgangsmåde trin for trin.

Spatchcock Chicken inden den skal på grillen

1. Efter du har flækket din kylling er den klar til at blive tilberedt. Du starter med at skylle din kylling nu. Derefter tørres den med et stykke køkkenpapir eller med et rent viskestyk.
2. Nu kommer hele humlen du finder æblejuice frem og en forstøver. Og Sprøjter din kylling ind i æblejuice. Har du ingen forstøver kan du også pensle den uden problemer.
3. Så påfører du din yndlings BBQ Rub her har jeg brugt min egen [Sweet Chicks BBQ Rub](#). og knækker vingerne rund som på billede.



Spatchcock Chicken & Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ RUB

Spatchcock Chicken på grillen

1. Start med at indstille din Grill til 160°C grader. Jeg har lavet denne Spatchcock Chicken på min [Traeger Ironwood 885 pellet grill*](#). Jeg har benyttet mig af Æble træpiller som er min personlige favorit til kylling. Hvis du gerne vil læse mere om min Traeger Ironwood kan du [klikke her](#).
2. Når grillen kører stabil ved 160°C grader, kan du roligt ligge din kylling

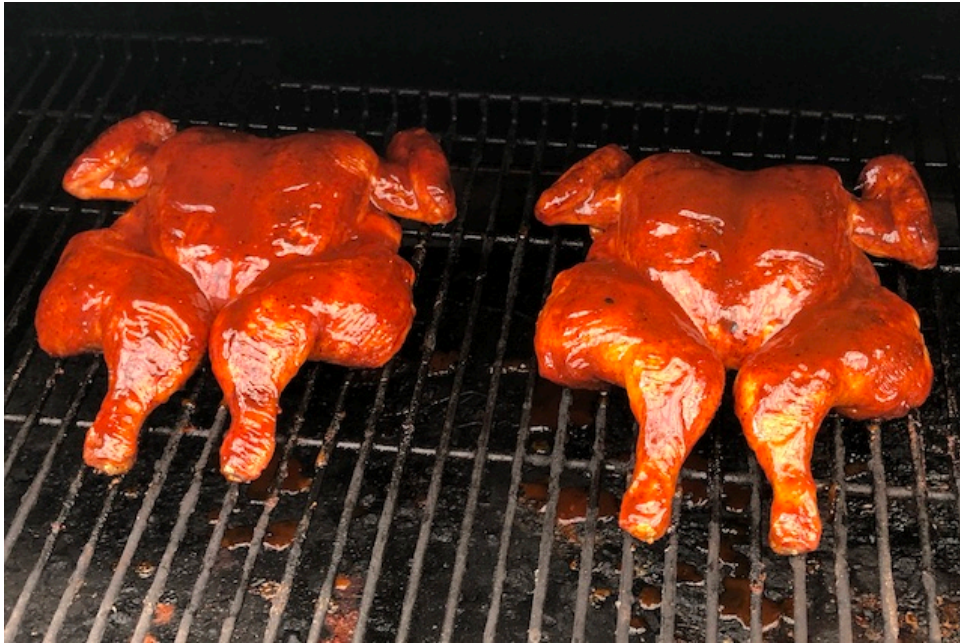


på grillristen.

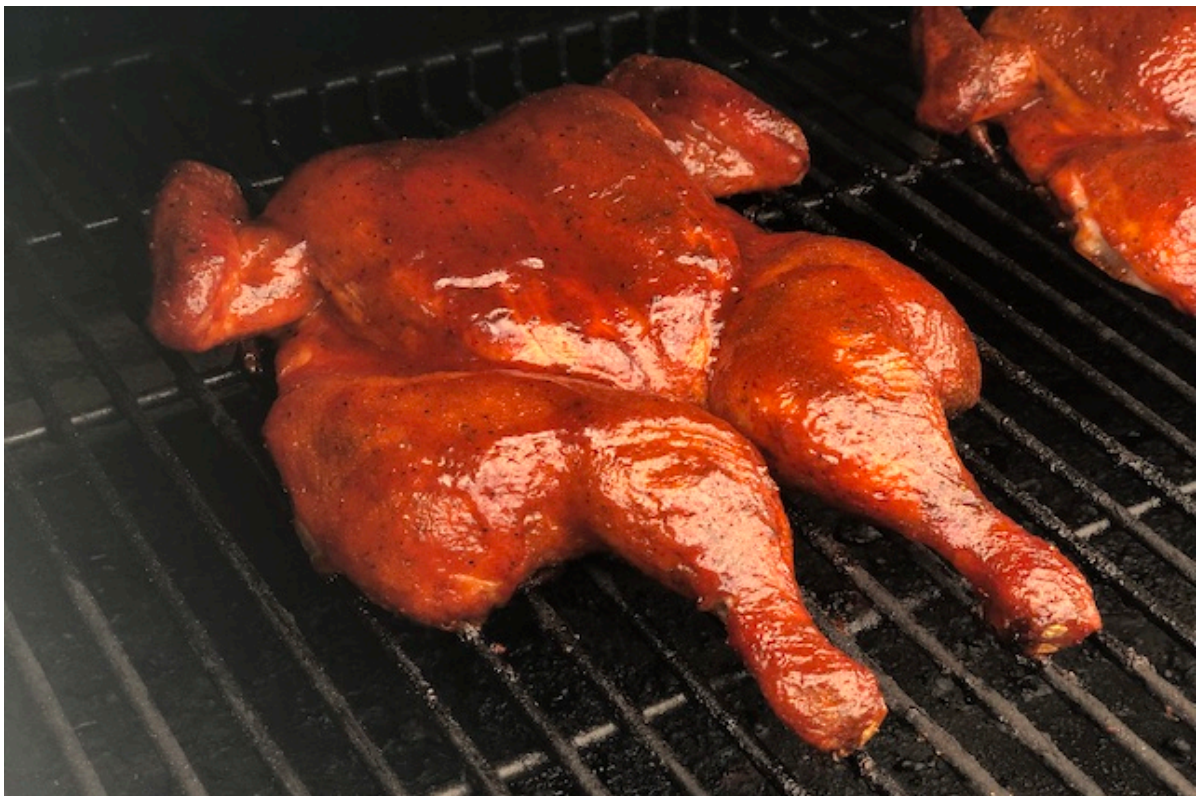
3. Ved 60°C grader kernetemperatur det er efter ca. 40 minutter, tager din kylling af grillen og pensler hele kylling ind i BBQ Sauce. Jeg har brugt Traeger's Apricot BBQ Sauce til min Spatchcock Chicken.



4. Efter du har penslet hele kylling med BBQ Sauce, også på undersiden skal den tilbage på grillen ved 160°C grader.



5. Når din Spatchcock Chicken har en kernetemperatur på 70°C grader efter ca 20 minutter. Som er den absolut mindste [kernetemperatur](#) for en kylling. Dog helst over 72°C grader, tager du den af grillen og lader den lige hvile i 15 minutter inden du deler den op i enkelte portioner.



OBS. Det er vigtigt at du kontrollerer kernetemperaturen inden du tager kyllingen af grillen. Kernetemperaturen på en kylling tager man altid i låret og i brystet.

Og det færdige resultat af en ægte Amerikansk Kylling tilberedt på traeger

grillen.



Spatchcock Chicken - Udskæring

Så er det på tid til at dele din kylling op i enkelte portioner. Det er så op til en selv hvor stor de enkelte stykker skal være. Men man kan hvis man vil dele en kylling i næsten 10 lige store stykker.



Det er faktisk nemt nok du skærer kyllingen bare som på billede for oven.

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

- Traeger Ironwood 885: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Foliebakker: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard Pitcontroller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Danish BBQ - Sweet Chicks: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Traeger BBQ Sauce Apricot: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- **Kylling 1500g**
- Æblejuce
- Forstøver

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