Texas Chicken Kyllingelår

I dag stod menuen på Kyllingelår, fik dem Olie marineret med Band of Chefs Oliven olie og Texas Chicken BBQ Rub.

Efter de blev marineret, blev lagt på køl i 4 timer så marinaden kan trække ind i kødet.

Kyllingelår efter 4 timer i marinaden det dufter allered fantastisk. Lod dem lige stå afdækket på køkkenbordet mes jeg gjort min Smoker klar til at de her kunne få en omgang whisky røg. og 1½ time ved 120 grader i Weber Smokey Mountain Cooker.

Her ser du så hvordan de får deres fortjent portion Whisky røg.

Røgen er der for at lukke porer på Kødet og indlukke krydderi smagen. Så de små basser ikke bliver tørt og er saftig når de skal nyeds.

1½ time efter de kom på ved Weber Smokey Mountain ved 120 grader og Whisky røg ser de således ud. Fantastisk Farve ikke for meget røget eller sort. De er lige efter bogen.