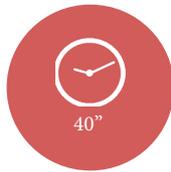




HOT DOG BURNT ENDS



ZUTATEN:

- 10 Hot Dog Würstchen
- 5 EL Magic Dust
- 4 EL Rohrzucker
- 3 EL Butter
- 5 EL BBQ Sauce

ZUBEREITUNG:

Die Hot Dog Würstchen werden auf dem Grill für wenige Minuten gegrillt.

Diese werden dann nach Belieben kleiner geschnitten und in einer Edelstahlform mit den restlichen Zutaten vermengt.

Diesen Behälter stellst Du nun für 30 Minuten mit etwas Rauch in Deinen Grill oder in den Smoker bei einer Garraumtemperatur von 80-85 °C.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

