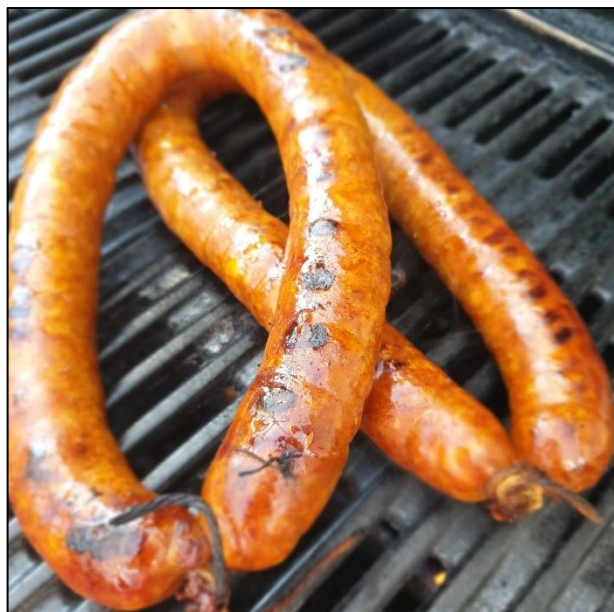


TBSgrillshop SMOKED HOT-LINKS

Ingredienser:

2,0kg.	fedt oksesmåkød
3,0kg.	fedt svinekød
1,4.kg.	(Iskoldt) vand
½ pose	pølse bladning nr. 85 fra tbsgrillshop.
200g.	chu-chum
100g.	Blues Hog Sweet & Savory
100g	Butt Rub
500g.	Ost I fine tern
30g.	Frisk ramsløg



Fremgangsmåde:

1. Kødet hakkes på 6,0mm skive, og kommes i et æltekar.
2. Krydderier blandes med det (iskolde) vand i en skål, hvor det piskes godt sammen så der ingen klumper er (bliver som tynd meljævning).
3. Kødet blandes med blandingen lidt efter lidt så det hænger godt sammen. Ost tilsættes løbende.
4. Farsen stoppes i en svinetarm 38/40
5. De rå pølser kommes i en forvarmet primo gril eller en borniak ovn ved Ca. 125 grader i 1,5 times tid med røg fra start.



Grill Medister / Grillpølse Blanding Original Nr. 85

139,00 DKK

Kun 13,90 kr. om måneden med 

