



Hot Dogs – klassisch & vegetarisch

Zutaten (4 Portionen)

Zutaten für die Röstzwiebeln

- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL gemahlene Paprika
- 2 EL Mehl

Zutaten für die Senf-Mayonnaise

- 1 EL Senf
- 2 EL Mayonnaise
- eine Prise Meersalz

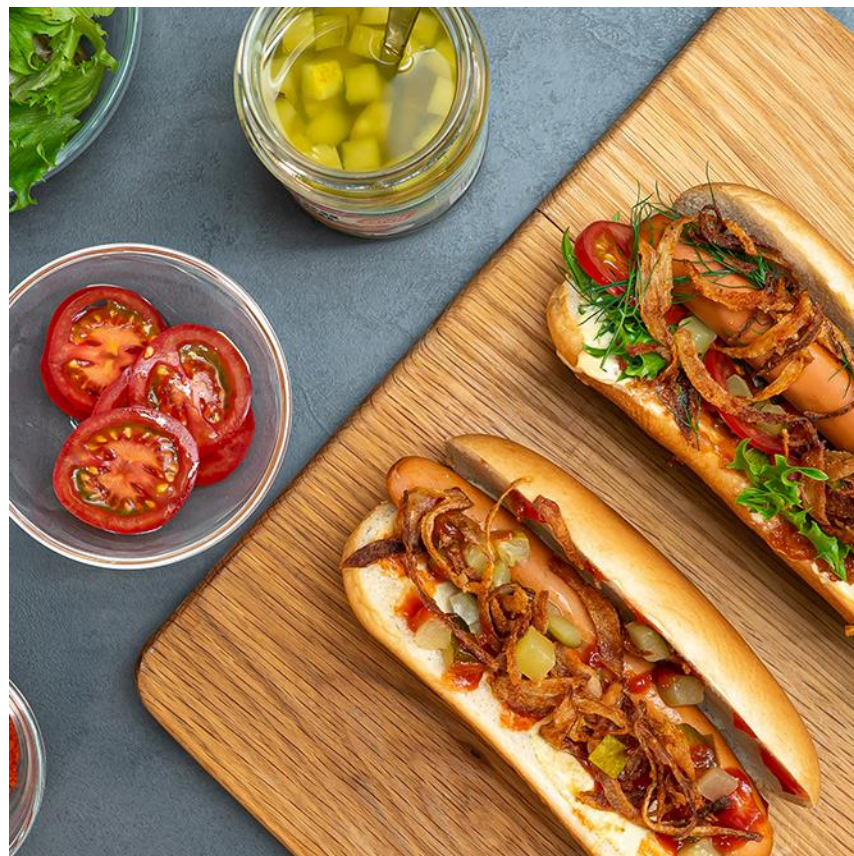
Zutaten für den klassischen Hot Dog (2 Stück)

- ¼ Glas Hengstenberg Hot Dog Gurken
- 2 Hot Dog Brötchen
- 2 Würstchen (Frankfurter, Saitenwürstchen o.ä.)

Zutaten für den vegetarischen Hot Dog (2 Stück)

- ¼ Glas Hengstenberg Hot Dog Gurken
- 2 Hot Dog Brötchen
- 2 vegetarische Würstchen
- 2 Salatblätter (Lollo Bianco, Romana o.ä.)
- ein paar Zweige Dill
- 2 Cocktailtomaten

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Drei Töpfe auf den Herd stellen: Einen mit Öl und zwei mit Wasser. Die beiden Würstchen können auch in einem Topf erwärmt werden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Dill und den Salat waschen, die Tomaten in Scheiben schneiden. Dill und Salat in mundgerechte Stücke zupfen.

Schritt 2: Die Röstzwiebeln

Paprikagewürz, Salz und Mehl und die geschnittenen Zwiebelstreifen in eine Schüssel geben und vermengen. Das Öl ist bei 180°C bereit. Mit einem Zwiebelstreifen feststellen, ob das Öl schon heiß genug ist: Wirft es Blasen, ist es heiß genug, entsteht schwarzer Rauch, ist das Öl zu heiß und sollte etwas abkühlen! Nun die Zwiebeln in das Öl geben, goldbraun frittieren und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schritt 3: Die Senf-Mayonnaise

Senf und Mayonnaise zu gleichen Teilen miteinander vermischen und mit etwas Salz würzen.



Schritt 4: Der klassische Hot Dog

Die Würstchen für circa 7-10 Minuten in siedendem Wasser erwärmen. Danach werden die einzelnen Komponenten zusammengesetzt: Brötchen, Senf-Mayonnaise, Würstchen, Röstzwiebeln, Ketchup, Hot Dog Gurken

Schritt 5: Der vegetarische Hot Dog

Erwärmen Sie für die vegetarischen Hot Dogs die vegetarischen Würstchen für circa 5 Minuten in siedendem Wasser (dies kann je nach Sorte variieren). Danach werden auch hier die einzelnen Komponenten zusammengesetzt: Brötchen, Senf-Mayonnaise, BBQ Sauerkraut, Salat, Tomaten, Hot Dog Gurken, Wurst, Dill, Röstzwiebeln

Schritt 6: Der letzte Schliff

Mit einem Holzspieß die Hot Dogs stabilisieren, anschließend servieren.