

Hot Dog



Zutaten für vier Stück:

4 Hot Dog-Brötchen
4 Hot Dog-Wurstchen
1 EL neutrales Öl
Salatblätter, z.B. vom Romanasalat (optional)

Sauce:

4 EL Ketchup
1 geh. TL Dijonsenf

Zwiebel Relish (optional):

2 rote Zwiebeln
3 EL brauner Zucker
50 ml weißer Balsamico Essig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hot Dog-Brötchen aufschneiden. Optional in der Mikrowelle erwärmen.
2. Sauce aus 4 EL Ketchup und 1 TL Dijonsenf rühren. Die Brötchenhälften damit einstreichen.
3. Hot Dog-Wurstchen mehrmals schräg einschneiden und bei nicht zu hoher Temperatur mit wenig neutralem Öl braten.
4. Salatblätter, Zwiebel-Relish und Wurstchen in die Brötchen einfüllen.

Zwiebel-Relish:

1. Zwiebeln abziehen, in Halbringe schneiden, in etwas Butterschmalz mit dem Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen und etwa 20 min köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

Hinweise:

Alternativ zu dem gebratenem Zwiebel-Relish kann man auch karamellierte rote Zwiebelwürfel verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Wurstwaren, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023