

Hot Dog mit Barbecue-Kraut



Zutaten für 4 Stück:

4 Hot Dog-Brötchen
4 Hot Dog-Würstchen

1 EL neutrales Öl

Sauce:

4 EL Ketchup
1 geh. TL Dijonsenf

Barbecue-Kraut:

400 g Sauerkraut,
1 EL brauner Zucker
150 ml Cola
2 TL Rauch-Paprikapulver
1 EL Sojasauce
1/2 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
4 EL Ketchup
1 geh. TL Stärke
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-Würstchen mehrmals schräg einschneiden und bei nicht zu hoher Temperatur mit wenig neutralem Öl braten.

4. Würstchen und Barbecue-Kraut in die Brötchen einfüllen.

Barbecue-Kraut:

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln, dann in wenig neutralem Öl glasig braten, etwas später auch das Tomatenmark mitbraten.

2. Sauerkraut einrühren.

3. Würzen mit Salz, braunem Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Sojasauce, Rauchpaprikapulver und Cola. Mit kalt angerührter Stärke binden.

4. Zum Schluß Ketchup einrühren.

Hinweise:

Dazu passen sehr gut Kartoffelspalten aus der Pfanne.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, kleine Gerichte, Wurstwaren, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023