

Bayerische Hot Dogs

Den beliebten Klassiker Hot Dogs gibt es nun auf bayerische Art. Ganz einfach mit Laugenstangen, Bratwurst, süßem Senf und Krautsalat.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Chili-Senf-Mayonnaise:

2 TL süßer Senf
2 TL Salatmayonnaise
etwa 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
3 TL süße Chilisoße
Salz

Füllung:

Rucola (Rauke)
100 g eingelegte Gurkenscheiben (Abtropfgew.)
etwa 300 g Bratwürste (2 Stück)
etwa 4 Laugenstangen
150 g Weißkraut-Salat (Fertigprodukt)
etwa 2 EL Röstzwiebeln

Außerdem:

etwa 2 EL Speiseöl

Wie bereite ich Bayerische Hot Dogs zu?:

1 Chili-Senf-Mayonnaise zubereiten:

Für die Chili-Senf-Mayonnaise alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz abschmecken.

2 Gemüse vorbereiten:

Rucola verlesen, waschen und etwas zerkleinern. Gurkenscheiben abtropfen lassen.

3 Würstchen braten:

Öl in der Pfanne erhitzen, Würstchen von allen Seiten 10 Min. bei schwacher Hitze braun braten.



④ **Bayerische Hot Dogs anrichten:**

Bratwurst in dünne Scheiben schneiden. Laugenstangen jeweils längs einschneiden, der Deckel soll dünner sein als der Boden. Das Laugeninnere etwas zum Rand drücken, damit man mehr Platz für die Füllung hat. Die untere Seite des Laugenbrötchens mit Krautsalat, Bratwurstscheiben (1/2 Bratwurst pro Laugenstange), Chili-Senf-Mayonnaise, Gurkenscheiben, etwas Rauke und Röstzwiebeln belegen. Laugenbrötchendeckel mit etwas Chili-Senf-Mayonnaise bestreichen, daraufklappen und leicht andrücken. Bayerische Hot Dogs sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Bratwürstchen kann auch gebratener Leberkäse (2 Scheiben= 300 g) als Füllung verwendet werden. Die Scheiben vor dem Braten der Länge nach halbieren. Oder die Hot Dogs mit etwa 8 Nürnberger Würstchen füllen.

