

Kürbis-Hot-Dogs mit Feigensenf

Kürbis-Brötchen mit Nürnberger Würstchen

etwa 8 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 g Kürbis , z. B. Butternut
125 ml Milch
250 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
½ TL Salz
1 TL Honig
2 Msp. Kurkuma

Außerdem:

etwa 2 EL Milch oder Speiseöl
etwa 2 EL Röstzwiebeln

Füllung:

etwa 40 g Rucola (Rauke)
etwa 80 g eingelegte Gurkenscheiben (Abtropfgew.)
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
16 Nürnberger Rostbratwürstchen
etwa 3 EL Feigensenf

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kürbis schälen, entkernen und grob raspeln. Milch erwärmen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, geraspelten Kürbis und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Portionen teilen und daraus längliche Brötchen formen. Diese mit Milch oder Öl bestreichen. Brötchen mit der Oberseite in die Röstzwiebeln drücken und leicht andrücken. Diese der Länge nach einschneiden und nochmals 10 Min. gehen lassen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung:

Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen und etwas zerkleinern. Gurkenscheiben abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen darin braten.

- 5 Brötchen jeweils an einer Seite längs einschneiden. Brötchenboden mit Rauke, Feigensenf, Gurkenscheiben und Nürnberger Würstchen füllen. Brötchendeckel daraufklappen und leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Brötchen und Füllungs-Zutaten getrennt servieren, so kann sich jeder seinen "Hot Dog" selbst belegen.
- Die Hot Dogs mit Sirup garnieren, dafür 1 1/2 EL Zuckerrübensirup mit 1 EL Wasser aufkochen und nach Belieben Muster mit einem Löffel drappieren.

