



Hähnchen-Hotdog mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



3-4 Personen

Fine Dining ist toll, aber manchmal muss es einfach Fingerfood sein. Wir servieren heute einen zarten Geflügel-Hotdog im fluffigen Brötchen, ganz klassisch mit Röstzwiebeln und einem cremig-frischen Slaw aus geraspelter Gurke und Karotte. Dazu gesellt sich dann Fingerfood Nummer zwei: fein gesalzene Kartoffelecken, frisch und heiß aus dem Ofen. Und siehe da: Man braucht keine Sterneküche, um im Kulinarik-Himmel zu schweben.

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 große Gurke
- 2 Karotten
- 4 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}
- 2 Packungen Röstzwiebeln ²

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Wer sich traut, kann die Würstchen mit dem Schmetterlingsschnitt längs einschneiden, sodass sie flach in der Pfanne gebraten werden können – so werden sie schön knusprig.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Sojabohnen (5). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 22.9g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite, pommestartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz vermengen und 15-20Min. im Ofen backen, dann wenden und weitere ca. 10Min. backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind.



Die **Gurke** grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. **Tipp:** Die **Karotten** müssen nicht unbedingt geschält werden, allerdings kann es passieren, dass sich die **Karottenraspel** dadurch schneller dunkel verfärben.



Die **Gurken** und die **Karotten** mit 2EL Mayonnaise, 2EL Essig, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1 kräftigen Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



2EL Ketchup, 2EL Mayonnaise, 2TL Senf und 2TL Essig zu einer **Sauce** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Wurstchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. rundum anbraten, bis sie gar und leicht gebräunt sind.



Die **Brötchen** im Ofen 2-4Min. aufbacken, dann längs aufschneiden. Die **Brötchen** mit den **Würstchen**, etwas **Sauce** und **Slaw** belegen und mit den **Röstzwiebeln** bestreuen. Die **Hotdogs** mit den **Pommes** und dem **übrigen Slaw** anrichten und mit der **restlichen Sauce** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**