



RS Hotdog Hawaii mit Bio-Rindswurst & Speck

dazu Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



2 Personen

Wer hätte gewusst, dass der weltberühmte Hotdog bereits 1874 in Frankfurt erfunden wurde? Erst Jahre später verkaufte ein deutscher Migrant in Brooklyn die Frankfurter Wurst im Brötchenmantel - und wurde damit zum Millionär! Goldrichtig liegst auch du heute mit unserer hawaiianischen Variante: Zum knusprigen Speck gesellen sich deftige Rindswurst und fruchtige Ananas, die in würzig-süßer Teriyakisauce gebraten werden. Aloha!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Karotte
- 1 Gurke
- 1 Pck. Speckwürfel
- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Dose Ananas
- 50ml Teriyakisauce ^{2,5}
- 2 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1120kcal, Fett 61.6g, Kohlenhydrate 97.1g, Eiweiß 42.0g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und 15-20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



4. Würste braten

Die **Würste** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und dem **Bratfett** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **½ der Ananas samt Saft** sowie die **½ der Teriyakisauce** hinzufügen und 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Würste** gar sind. (Die **übrige Ananas** und **Teriyakisauce** wird für dieses Rezept nicht benötigt.)



2. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Gurke** längs vierteln und in 1-2cm große Stücke schneiden.



5. Salat mischen

Inzwischen 2EL Mayonnaise mit je 1 Prise Salz und Pfeffer, 1½EL hellem Essig, 1EL Pflanzenöl und 1TL Senf verrühren. Mit den **Kartoffeln**, den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum knusprig braten. Den **Speck** beiseitestellen, das ausgetretene **Bratfett** in der Pfanne lassen.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und im Ofen 3-4Min. aufbacken, dann nach Geschmack mit der **gebackenen Ananas**, den **Karotten**, den **Würstchen** und dem **Speck** füllen und mit etwas **Ananas-Teriyakisauce** beträufeln. Mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** servieren.