



RS Hotdog Hawaii mit Bio-Rindswurst & Speck

dazu Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 1 Pck. Speckwürfel
- 4 Bio-Rindswürste
- 1 Dose Ananas
- 50ml Teriyakisauce ^{2,5}
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 1EL 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 1060kcal, Fett 54.6g, Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 38.7g



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 2EL Pflanzenöl und dem **Bratfett** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Ananas samt Saft** sowie die **Teriyakisauce** hinzufügen und 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Würste** gar sind.



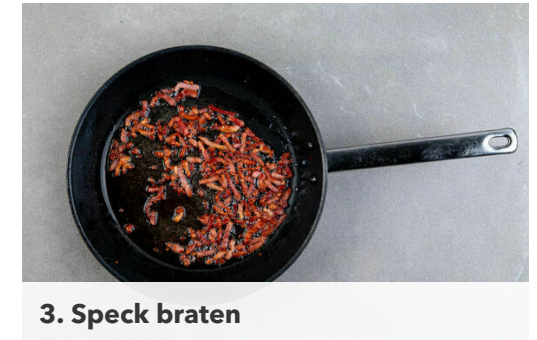
2. Gemüse schneiden

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



5. Salat mischen

Inzwischen 4EL Mayonnaise mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer, 3EL hellem Essig, 2EL Pflanzenöl und 1EL 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.