



## RESHOOT Hotdog Hawaii mit Rindswurst & Speck

dazu Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



4 Portionen

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 Rindswürste
- 1 Dose Ananas
- 50ml Teriyakisaucе<sup>2,5</sup>
- 4 Hotdogbrötchen<sup>2,3,5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 1EL Senf<sup>4</sup>
- 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 55.1g, Kohlenhydrate 100.2g, 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.



### 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.



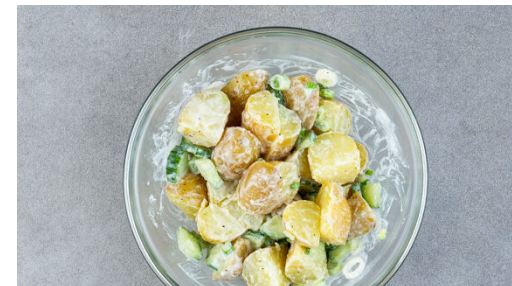
### 3. Speck braten

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.



### 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 **Teriyakisaucе** hinzufügen und 4–5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Würste** gar sind.



### 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.



### 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-Teriyakisaucе** beträufeln. Mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** servieren.