



## Hähnchen-Hotdog mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



4 Portionen

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.



## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 2 Karotten
- 4 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 4 Hotdogbrötchen <sup>2,3,5</sup>
- 2 Pck. Röstzwiebeln <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf <sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## 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 932kcal, Fett 49.1g, Kohlenhydrate 92.6g, Eiweiß 27.8g



### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite, pommesartige 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.



### 2. Gemüse raspeln

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.



### 3. Slaw zubereiten

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



### 4. Sauce vorbereiten

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



### 5. Würstchen braten

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



### 6. Brötchen rösten

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.