



Hähnchen-Hotdogs mit Gurkensalat

dazu Currydip und Süßkartoffelpommes



20-30min



3-4 Personen

Oh ja, heute gibt es Hotdogs! Unsere Variante des amerikanischen Fast-Food-Klassikers ist aromatisch und unkompliziert: Wir backen die Hähnchenwürste im Ofen und verfeinern den heißen Hund mit eingelegten Gurken und aromatischem Dill, karamellisierten roten Zwiebeln und einem würzigen Currydip. Dazu gibt es knusprige Süßkartoffelpommes. Heiß, heißer, Hotdogs! Na dann, guten!

Was du von uns bekommst

- 1 große Gurke
- 10g Dill
- 3 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Madras-Currypulver ⁴
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 115ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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 586kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 42.1g, Eiweiß 18.7g



1. Gurke einlegen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** in sehr dünne Scheiben schneiden. Den **Dill** grob schneiden. 100ml Wasser, 100ml (Weißwein-)Essig, 1EL Zucker und ½TL Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. Die **Gurken** und den **Dill** mit dem Einlegesud vermengen und beiseitestellen. (Siehe auch Schritt 6.)



4. Würste backen

Die **Pommes** nach ca. 15Min. Backzeit wenden. Die **Würste** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den **Pommes** ca. 7Min. weiterbacken, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Die **Brötchen** im Ofen ca. 3Min. aufbacken, dann längs aufschneiden.



2. Süßkartoffeln backen

Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Stifte schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **½ des Currypulvers**, je ½TL Salz und Pfeffer und 2EL Olivenöl vermengen und im Backofen ca. 15Min. backen.



5. Fertigstellen & servieren

Das **restliche Currypulver** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Ketchup und 2EL Wasser zu einem **Dip** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit **1EL Dip** bestreichen und mit den **Würsten**, etwas **Gurkensalat** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Hotdogs** mit den **Pommes** und dem **übrigen Gurkensalat** anrichten und mit dem **restlichen Dip** servieren.



3. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. weich braten, dann je 1 Prise Salz und Pfeffer, ½TL Zucker sowie 1EL Essig und 2EL Wasser zugeben und bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 10Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** karamellisiert sind.



6. Gut Dill will Weile haben

Je länger man Gemüse einlegt, desto intensiver wird der Geschmack. Falls du es zeitlich einrichten kannst, lege die Gurken also etwas früher ein, am besten bereits am Vortag!