



Hähnchen-Hotdogs mit Gurkensalat

dazu Currydip und Süßkartoffelpommes



20-30min



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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech 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 628kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 19.6g

1

1. Gurke einlegen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** in sehr dünne Scheiben schneiden. Die **½ des Dills** (oder mehr nach Geschmack) grob schneiden. 50ml Wasser, 50ml (Weißwein-)Essig, ½EL Zucker und 1 Prise 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

4. Würste backen

Die **Pommes** nach ca. 15Min. Backzeit wenden. Die **Würste** zu den **Pommes** auf das Blech geben und alles ca. 7Min. weiterbacken, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Die **Brötchen** im Ofen ca. 3Min. aufbacken, dann längs aufschneiden.

2

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 1 Prise Salz und Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen und im Backofen ca. 15Min. backen.

5

5. Fertigstellen & servieren

Das **restliche Currypulver** mit 2EL Mayonnaise, 1EL Ketchup und 1EL 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

3. Zwiebeln karamellisieren

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

6

6. Gut Dill will Weile haben

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