



Rindswurst im Baguette

mit Weißkohl-Apfel-Slaw



ca. 25min



3-4 Personen

Unsere Easy-Prep-Rezepte machen dir das Leben besonders leicht und passen sich all deinen Plänen an: Du brauchst ein kleines Abendessen, eine Extra-Portion Soulfood für trübe Tage, oder einfach ein Gericht, bei dem Kinder nicht nur mitessen, sondern auch mitkochen können? Nichts leichter als das. Folge unserem Rezept und zaubere in vier einfachen Schritten dein nächstes Lieblingsgericht. Los geht's!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen ²
- 2 grüne Äpfel
- 400g geschnittener Weißkohl
- 4 Rindswürste

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig
- Tomatenketchup (nach Wunsch)
- Senf (nach Wunsch) ³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 565kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 29.1g



1. Schnellstart

Du kannst den Slaw aus Schritt 3 bereits früher zubereiten und ihn abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Kinder haben besonders viel Spaß daran, die geriebenen Äpfel und den Weißkohl mit dem Dressing zu verkneten – vorher gut Hände waschen, dann rein ins Vergnügen!



4. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten 4–6Min braten, bis sie gar sind.



2. Brötchen backen

Die **Brötchen** auf einen Ofenrost geben und in den Ofen schieben, dann den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) anheizen. Die **Brötchen** im aufheizenden Ofen 8–12Min. backen, bis sie goldbraun sind.



5. Brötchen belegen

Die **Brötchen** jeweils quer halbieren und längs einschneiden. **1 Wurst** in jede **Brötchenhälfte** legen und mit Ketchup und Senf nach Geschmack garnieren. Die **Wurst im Brötchen** mit dem **Weißkohl-Apfel-Slaw** servieren.



3. Slaw zubereiten

2EL Mayonnaise mit 4TL Essig und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Äpfel** samt Schale grob reiben, mit dem **Weißkohl** unter das Mayo-Dressing heben und den **Slaw** ziehen lassen.



6. Bunter Hund

Du kannst deine Hotdogs nach Lust und Laune aufpeppen – die Klassiker sind ganz klar Röstzwiebeln und Gurken-Relish, aber da geht noch so viel mehr: Wie wäre es mit einer Asia-Variante, mit Teriyakisaucе, Erdnüssen und Lauchzwiebeln (oder Koriander)? Oder ein Hauch Italien, mit Tomatenscheiben, Mozzarella und frischem Basilikum? Mach einfach, was dir gefällt!