



Hotdog mit deftiger Rindswurst

mit Zwiebel und Paprika dazu Karottenslaw



ca. 25min



3-4 Personen

Du hast Lust auf ein besonderes Hotdog-Highlight? Dann bist du hier genau richtig: Saftige Rindswurst trifft auf gebratene Zwiebeln und Paprika aus dem Ofen, die dem Ganzen eine herzhafte Note verleihen. Dazu servierst du einen würzigen Karottenslaw, der mit seiner knackigen Frische für den perfekten Ausgleich sorgt. Ein Genuss, der die klassischen Hotdog-Erwartungen übertrifft und rustikalen Charme auf den Teller bringt!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 4 Rindswürste
- 2 Karotten
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 4TL Tomatenketchup
- 4TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig ⁶

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

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), Schwefeldioxid und Sulphite (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zwiebeln anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Dann in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei oft umrühren.



2. Zwiebeln karamellisieren

2EL Balsamicoessig zu den **Zwiebeln** geben und bei niedrigster Hitze 8-10Min. sanft kochen lassen, bis die **Zwiebeln** karamellisiert sind.



3. Würste backen

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dicke Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1TL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Mit einer Gabel Löcher in die **Würste** stechen und neben die **Paprika** legen. Beides 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Würste** vollständig gar sind.



4. Karottenslaw zubereiten

Die **Karotte** schälen und grob raspeln, dann mit 2EL Mayonnaise, 1EL Balsamicoessig, je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker und der **Gewürzmischung** vermengen. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einem zweiten Backblech im Ofen in 3-4Min. goldbraun backen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** jeweils mit 1TL Ketchup und 1TL Senf bestreichen, dann mit den **Würsten**, den **Zwiebeln** und der **Paprika** füllen und mit dem **Karottenslaw** als Beilage servieren.