



## RS Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



4 Portionen

Hotdogs sind aus zweierlei Gründen eines der besten Gerichte überhaupt! Erstens: Man kann sie mit allem füllen, was das Herz begehrt - in diesem Fall sind das Geflügelwurst, aromatische Salsa mit süßem Mais und frischer Paprika und als Topping eingelegte Zwiebeln. Zweitens: Es macht einfach einen Heidenspaß, sie ganz unordentlich mit den Händen zu essen! Für den Kartoffelsalat empfiehlt sich dann aber doch eine Gabel.

## Was du von uns bekommst

- 2kg festkochende Kartoffeln
- 2 Dosen Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Paprika
- 4 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 8 Hotdogbrötchen <sup>3,4,7</sup>
- 8 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 240ml Essig
- 180ml Olivenöl
- 4EL Senf <sup>5</sup>
- 8TL Tomatenketchup
- 8TL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Für ein BBQ den Kartoffelsalat und die Salsa im Voraus zubereiten und nur noch die Würstchen und die Brötchen vor Ort grillen. // Das Rezept ergibt 8 Portionen.

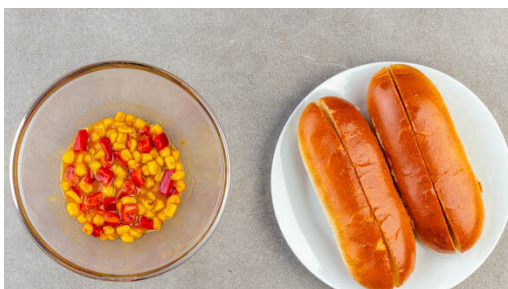
### Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4),  
 Soja (5), Erdnüsse (6), Getreide (7)



### 1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen.



### 4. Salsa zubereiten

180ml Olivenöl, 180ml Essig, 2EL Wasser, 4EL Senf und 4TL Zucker oder 4EL Honig sowie 2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **¼ des gerösteten Maises** und **¼ der Paprika** mit **1TL Paprikapulver** und **4EL Dressing** zu einer **Salsa** vermengen.



### 2. Mais rösten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstspuren zeigt. Mit ½TL Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



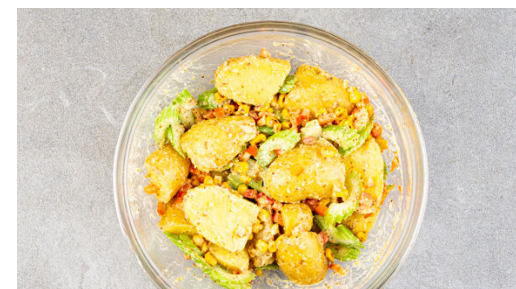
### 5. Würste grillen

Die **Würste** in einer heißen Grillpfanne oder auf dem grill bei starker Hitze in ca. 2Min. rundum goldbraun grillen. Es sollten deutliche Grillstreifen zu sehen sein. Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Grillpfanne oder auf dem Grill 30Sek.-1Min. anrösten.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit 4EL Essig, 4TL Zucker und ½TL Salz verrühren und beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Sellerie** quer in feine Scheiben schneiden.



### 6. Salat fertigstellen

Die **Erdnüsse** mit dem **restlichen Dressing** fein pürieren und mit den **Kartoffeln**, dem **Sellerie**, dem **übrigen Mais** und der **übrigen Paprika** vermengen. Die **Brötchen** mit je 1TL Mayonnaise und Ketchup bestreichen. Die **Würste** und die **Salsa** hineingeben. Die **Hotdogs** mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** garniert servieren.