



RS Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



2 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Hotdogbrötchen ^{3,4,7}
- 4 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ⁵
- 4TL Tomatenketchup
- 4TL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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 4 Portionen.

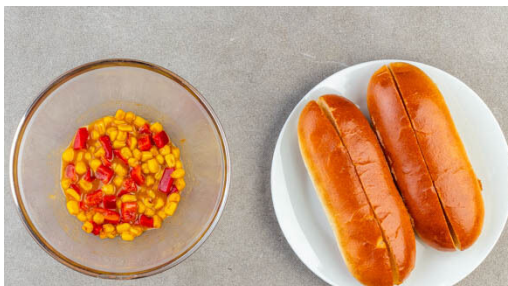
Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5), Erdnüsse (6), Sojabohnen (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen 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

6EL Olivenöl, 6EL Essig, 1EL Wasser, 2EL Senf und 2TL Zucker oder 2EL Honig sowie 1TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **¼ des gerösteten Maises** und **¼ der Paprika** mit **½TL Paprikapulver** und **2EL 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 1 kräftigen Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



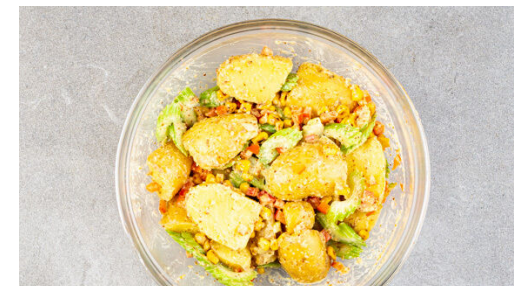
5. Würste grillen

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. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit 2EL Essig, 2TL Zucker und 1 kräftigen Prise 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.