



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 ¹
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 8 Hotdogbrötchen ^{3,4,7}
- 8 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 240ml Essig
- 180ml Olivenöl
- 4EL Senf ⁵
- 8TL Tomatenketchup
- 8TL Mayonnaise ²
- 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.

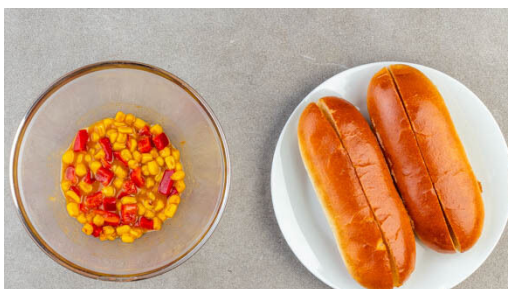
Allergene

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.



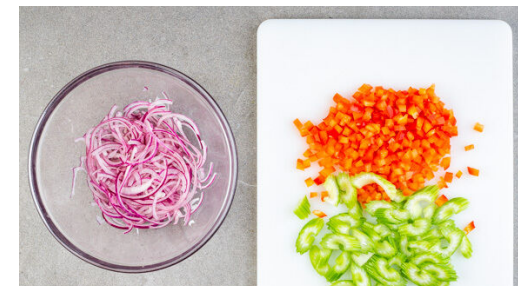
2. Mais rösten

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.



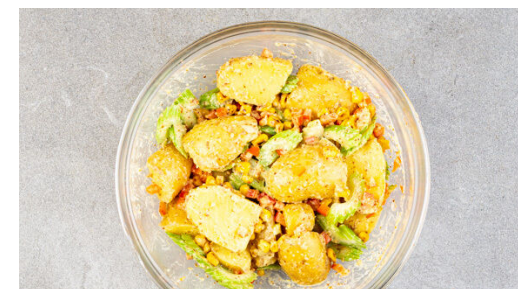
5. Würste grillen

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.