



Hotdog mit deftiger Rindswurst

mit Sauerkraut und Gemüsepommes



ca. 40min



4 Portionen

Oh ja, heute gibt es Hotdogs! Unsere Variante des amerikanischen Fast-Food-Klassikers ist aromatisch und unkompliziert: Saftige Rindswurst macht es sich in dem mit Knoblauchbutter verfeinerten Brötchen bequem, dann wird der heiße Hund mit Sauerkraut und karamellisierten Zwiebeln belegt. Dazu gibt es einen würzigen Dip und knusprige Gemüsepommes aus Süßkartoffel und Karotte. Heiß, heißer, Hotdogs! Na dann, guten!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 20g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Hotdogbrötchen ^{1,2,3}
- 2 Zwiebeln
- 4 Rindswürste
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 500g Weinsauerkraut

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 35.6g,
Kohlenhydrate 61.4g, Eiweiß 31.8g



1. Gemüsepommes backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. In 25-30Min. im Ofen knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.



4. Würste verfeinern

Die restliche Butter und die **Zwiebeln** in die Pfanne geben, mit je 1 kräftigen Prise Zucker und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 4-5Min. weiterbraten, bis die **Würste** gar sind. Dann die **Würste** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Zwiebeln** in 2-3Min. karamellisieren lassen.



2. Knoblauchbrötchen backen

Die **Petersilie** fein schneiden. Die **½ des Knoblauchs** schälen und fein würfeln. 3EL Butter mit der **½ der Petersilie**, dem **Knoblauch** und 1 kräftigen Prise Salz vermischen. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Knoblauchbutter** bestreichen. Dann in eine Auflaufform geben und in 5-6Min. im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



5. Sauce zubereiten

1TL Brühgewürz und 80ml Wasser in die Pfanne geben, unter die **Zwiebeln** rühren und einkochen lassen, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen, dabei die **Sauce** in einer Schüssel abfangen, um die **Zwiebeln** und die **Sauce** zu trennen. Die Pfanne auskratzen und aufbewahren.



3. Würste anbraten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Würste** in einer großen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum in 7-8Min. bräunlich anbraten.



6. Sauerkraut erwärmen

Das **Sauerkraut** in der Pfanne mit 1EL Wasser bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. unter Rühren erwärmen. Die **Gemüsepommes** mit der **restlichen Petersilie** vermengen. Die **Würste** in die **Knoblauchbrötchen** legen und nach Belieben mit dem **Sauerkraut** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Hotdogs** mit dem **restlichen Sauerkraut**, den **Gemüsepommes** und der **Sauce** servieren.