



Hotdog mit Bio-Rindswurst

mit Sauerkraut und Gemüsepommes



30-40min



2 Portionen

Oh ja, heute gibt es Hotdogs! Unsere Variante des amerikanischen Fast-Food-Klassikers ist aromatisch und unkompliziert: Erst kommt saftige Bio-Rindswurst ins mit Knoblauchbutter verfeinerte Brötchen, dann wird der heiße Hund mit Sauerkraut und karamellisierten Zwiebeln belegt. Dazu gibt es einen würzigen Dip und leckere Gemüsepommes aus Süßkartoffel und Karotte. Heiß, heißer, Hotdogs!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Hotdogbrötchen ^{1,2,3}
- 1 Zwiebel
- 2 Bio-Rindswürste
- 250g Weinsauerkraut
- 1 Pck. Hühnerbrügewürz

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- 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 724kcal, Fett 36.2g,
Kohlenhydrate 61.4g, Eiweiß 31.8g



1. Gemüsepommes backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Die **Süßkartoffel** und die **Karotte** schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit ½EL Olivenöl und je 1 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 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 hacken. Die **½ des Knoblauchs** schälen und fein würfeln. 1½EL Butter mit der **½ der Petersilie**, dem **Knoblauch** und 1 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

½TL Brühwürz und 3EL Wasser in die Pfanne geben, unter die **Zwiebeln** rühren und einkochen lassen, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Die **Zwiebeln** in das Sieb abgießen, dabei die **Sauce** in einer Schüssel abfangen, um die **Zwiebeln** und die **Sauce** zu trennen. Die Pfanne auswaschen.



3. Würste anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 7-8Min. rundum appetitlich braun anbraten. Das **Sauerkraut** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken, dann beiseitestellen. Das Sieb reinigen (siehe **Schritt 5**).



6. Sauerkraut erwärmen

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