



Hotdog Hawaii mit Rindswurst & Speck

dazu Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



2 Personen

Wer hätte gewusst, dass der weltberühmte Hotdog bereits 1874 in Frankfurt erfunden wurde? Erst Jahre später verkaufte ein deutscher Migrant in Brooklyn die Frankfurter Wurst im Brötchenmantel - und wurde damit zum Millionär! Goldrichtig liegst auch du heute mit unserer hawaiianischen Variante: Zum knusprigen Speck gesellen sich deftige Rindswurst und fruchtige Ananas, die in würzig-süßer Teriyakisauce gebraten werden. Aloha!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Karotte
- 1 Minigurke
- 1 Packung Baconstreifen
- 2 Rindswürste
- 1 Dose Ananas
- 25ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 32.9g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 36.4g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und 15-20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



4. Würste braten

Die **Würste** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und dem **Bratenfett** bei mittlerer Hitze für ca. 2Min. anbraten. Die **Ananas samt Saft** sowie die **Teriyakisauce** hinzufügen und 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Würste** gar sind.



2. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Gurke** längs vierteln und in 1-2cm große Stücke schneiden.



5. Salat mischen

Inzwischen 2EL Mayonnaise mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer, 1-2EL (hellem) Essig, 1TL Senf und 1EL Pflanzenöl verrühren. Mit den **Kartoffeln**, den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. rundum knusprig braten. Den **Speck** beiseitestellen, das ausgetretene **Bratfett** in der Pfanne lassen.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und im Ofen 3-4Min. aufbacken. Die **Würste** quer halbieren. Die **Brötchen** nach Geschmack mit der **Ananas**, den **Karotten**, den **Würstchen** und dem **Speck** füllen und mit etwas **Ananas-Teriyakisauce** beträufeln. Mit dem **Kartoffel-Gurken-Salat** servieren.