



## Hotdog Hawaii mit Rindswurst & Speck

dazu Kartoffel-Gurken-Salat



ca. 25min



3-4 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

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Gurke
- 1 Packung Baconstreifen
- 4 Rindswürste
- 2 Dosen Ananas
- 50ml Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1EL Senf <sup>10</sup>
- 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 886kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 37.3g



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



### 5. Salat mischen

Inzwischen 4EL Mayonnaise mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer, 3EL (hellem) Essig, 1EL Senf und 2EL 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.