

Hot Dog mit selbstgemachter Cocktail-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/07/hot-dog-mit-selbstgemachter-cocktail-sauce/

Zutaten für 2 Hot Dogs

Für die Hot Dogs:

- 2 lange Würstchen, Wiener oder Frankfurter
- 2 Hot Dog-Brötchen
- ½ Salatkopf
- ½ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Öl
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Für die Cocktail-Sauce:

- 5 - 6 EL Joghurt
- 2 EL Senf
- 1 Prise rotes
- Pfefferschotenpulver
- 1 EL Ketchup
- 3 - 4 EL Öl
- 1 Prise Zucker und Salz

Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, 1 Prise Salz und 1 Lorbeerblatt hinzugeben. Die Temperatur reduzieren und die Würstchen im Wasser ziehen lassen.

Die Hot Dog-Brötchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Salat in Streifen schneiden. Die Gurke gut waschen und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren und ziehen lassen.

Für die Sauce Joghurt, Salz und Senf vermengen. Anschließend das Pfefferschotenpulver und den Ketchup dazugeben. Alles mit einem Handmixer verrühren. Nach und nach 3-4 EL Öl dazugeben, um der Sauce eine festere Konsistenz zu geben. Zum Schluss mit einem Hauch Zucker abschmecken.

Zum Anrichten das Brötchen seitlich aufschneiden und Gurke, Salat und Zwiebeln darauf verteilen.

Das Würstchen in das Brötchen legen und mit der Cocktail-Sauce nach Belieben überziehen. Wer mag, kann noch etwas Senf dazugeben.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 17.3.2017

Episode: Bock auf Wurst?