



Bayerischer Hot Dog

Zutaten für 1 Portion: 1 kleine Zwiebel, 50 g frisches Sauerkraut, 1 TL Öl, Pfeffer, Worcestersauce, 1 Vollkornbrötchen, 1 dickere Scheibe Käse, 1 Weißwurst, Zwiebelringe oder Röstzwiebeln, Eingelegte Gurkenscheiben, Süßer Senf nach Geschmack

Arbeitsmaterial: 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Pfanne, 1 kleiner Topf, 1 Kochplatte, 1 Backofen

Die Weißwurst im Wasserbad erwärmen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Dann zusammen mit dem Sauerkraut in der Pfanne im heißen Öl andünsten.

Mit Pfeffer, Salz und Worcestersauce abschmecken.

Auf einem Stück Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Das Brötchen aufschneiden und im vorgeheizten Backofen anrösten.

Den Käse auf eine Hälfte des Brötchens legen, darauf kommt das angedünstete Sauerkraut.

Die belegte Brötchenhälfte zurück in den Backofen bei ca. 200 ° C, bis der Käse geschmolzen ist.

Die heiße Weißwurst mit dem Messer halbieren, auf das Sauerkraut legen und nach Geschmack mit den Gurkenscheiben, den Zwiebelringen oder Röstzwiebeln belegen.

Die zweite Hälfte des Brötchens noch kurz im Backofen aufbacken, mit dem süßen Senf bestreichen und die Hälften zusammen klappen. Noch warm verzehren.

