



Bayerischer Hot Dog

Zutaten für 1 Portion

1 kleine Zwiebel

50 g frisches Sauerkraut

1 TL Öl

Pfeffer

Worcestersauce

1 Hamburger- oder Hot Dog Brötchen

1 dickere Scheibe Käse

1 Weißwurst

Zwiebelringe oder Röstzwiebeln

Eingelegte Gurkenscheiben

Süßer Senf nach Geschmack

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln. Zusammen mit dem Sauerkraut im heißen Öl andünsten. Mit Pfeffer, Salz und Worcestersauce abschmecken. Brötchen im Backofen anrösten.
- Käse auf eine Hälfte des Brötchens legen, mit Sauerkraut belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C den Käse schmelzen lassen.
- Zwischenzeitlich die Weißwürste in heißem Wasser erwärmen. Dann auf das Sauerkraut legen, darauf die Gurkenscheiben und Zwiebelringe.
- Die zweite Hälfte des Brötchens kurz in den Ofen, dann mit Senf bestreichen. Brötchenhälften zusammen klappen und noch warm verzehren.