Rezept

American Hotdog

Ein Rezept von American Hotdog, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Senfsauce (ca. 200 ml)

- **1 Bund** Dill
- **100 g** cremiger Honig
- Salz
- **100 g** grober Senf
- **2 EL** Olivenöl

Für den Sellerie-Möhren-Salat:

- **300 g** Knollensellerie
- **1 EL** Zitronensaft
- **2 EL** Crème fraîche
- **1** Möhre
- **3 EL** Mayonnaise
- Salz

Für die Röstzwiebeln:

- **2** Zwiebeln
- **1 EL** edelsüßes Paprikapulver
- **3 EL** Mehl
- **200 ml** neutrales Pflanzenöl

Salz

Außerdem:

3 Stängel glatte Petersilie

4 Hot-Dog-Brötchen

4 Brühwürstchen (z. B. Wiener, Frankfurter)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Senf und Honig glatt verrühren, das Olivenöl unterschlagen, den Dill untermischen. Die Sauce salzen und kalt stellen.

2. Für den Salat den Sellerie und die Möhre schälen. Beides erst in möglichst dünne Scheiben, dann in sehr feine Stifte schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren, unter die Gemüsestifte mischen. Salat mit Salz würzen.

3. Die Zwiebeln schälen und in 3-4 mm dicke Ringe hobeln. Mehl mit Paprikapulver mischen, die Zwiebelringe darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Nach und nach überschüssiges Mehl von den Zwiebeln abschütteln und die Zwiebeln portionsweise im Öl bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Die Pfanne kurz vom Herd nehmen.

4. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und trocken tupfen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, Petersilienblätter in dem Zwiebelfett in 20-30 Sek. knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. In einem Topf Wasser aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Würstchen ins Wasser geben, Deckel leicht schräg auflegen. Würstchen in 5-10 Min. heiß werden lassen. Die Brötchen nacheinander auf einem Toaster erhitzen, in einem Küchentuch warm halten.

6. Die Brötchen längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden, aufklappen. Mit Salat und jeweils 1 gut abgetropften Würstchen füllen. Darauf etwas Senfsauce, Zwiebelringe und Petersilie geben.