

Rezept

Asian-Style-Hot-Dog

Ein Rezept von Asian-Style-Hot-Dog, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|---|
| 2 Möhren | 4 Frühlingszwiebeln |
| ½ Bund Koriandergrün | 100 g Joghurt |
| Meersalz | Pfeffer |
| 1 Spritzer Zitronensaft | 1 TL scharfe Chili-Sauce (z. B. Sriracha, wer mag) |
| 4 Bratwürste | 4 Hot-Dog-Brötchen |

Zubehör

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1 Grill | 1 Sparschäler |
| 1 großes Schneidebrett | 1 Schneidemesser |
| 1 kleine Schüssel | 1 Esslöffel |
| 1 Grillzange | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Möhren schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und eventuell grob hacken.
2. Den Joghurt mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit dem Zitronensaft und auch noch der Chilisauce, wer mag, abschmecken.
3. Die Bratwürste auf den Rost legen und rundherum 6-8 Min. grillen, bis sie gar und intensiv gebräunt sind. (Alternativ die Würste in wenig Öl in einer Pfanne braten.)
4. Die Hot-Dog-Brötchen nach Wunsch kurz mit auf den Grillrost legen, anschließend auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Jeweils 1 Bratwurst in das Brötchen legen und etwas Sauce darübergeben. Mit Möhren, Frühlingszwiebeln und Koriander bestreuen und sofort servieren.