

Rezept

Bavarian Hotdog

Ein Rezept von Bavarian Hotdog, am 27.04.2024

Zutaten

125 g Weißkohl	1 EL Weißweinessig
2 EL Öl	1 TL Zucker
½ TL Kümmelsamen (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel
1 TL Mehl	2 Wiener Würstchen
2 Laugenstangen	3 EL Salatmayonnaise
3 EL süßer Senf	100 g Camembert
20 Stängel Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 41 g F, 25 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Den Weißkohl waschen, putzen, in feine Streifen hobeln und mit Weißweinessig, 1 EL Öl, Zucker und eventuell dem Kümmel in eine große Schüssel geben. Mit den Händen so lange verkneten, bis der Kohl schön weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Kohlsalat kurz ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und mit dem Mehl bestäuben.
2. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Backofengrill einschalten. Die Würstchen in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und erhitzen.
3. Die Laugenstangen aufschneiden und mit der Mayonnaise und der Hälfte des Senfs bestreichen. Camembert in 6-8 dicke Scheiben schneiden und darauflegen. Im Ofen (Mitte) 3-4 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden.
4. Jeweils die beiden Hälften einer Laugenstange dicht nebeneinander legen, den Krautsalat darauf verteilen. Die Würstchen abtropfen lassen, darauflegen und mit dem übrigen Senf bestreichen. Die Röstzwiebeln darübergeben, den Schnittlauch darüberstreuen. Die Laugenstangen ein wenig zusammendrücken und sofort servieren.