

Rezept

Dänischer Hotdog

Ein Rezept von Dänischer Hotdog, am 20.04.2024

Zutaten

½ rote Zwiebel	4 Cornichons (Glas)
1 TL Öl	4 lange Rostbratwürste
4 Hot-Dog-Brötchen	4 TL mittelscharfer Senf
4 EL Ketchup	4 EL Mayonnaise
4 TL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Cornichons abtropfen lassen und längs in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. rundum knusprig braun braten.

2. Die Hotdog-Brötchen längs aufschneiden, jedoch nicht ganz durchtrennen. Die Schnittflächen mit Senf bestreichen. Die Bratwürste in die Brötchen legen und die Cornichon-Scheiben links und rechts daneben stecken. Je 1 EL Ketchup und Mayonnaise auf den Bratwürsten verteilen. Die Hotdogs mit gehackten Zwiebeln und Röstzwiebeln bestreuen, leicht zusammenklappen und servieren.