

Rezept

Hot Dog vom Kontaktgrill

Ein Rezept von Hot Dog vom Kontaktgrill, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bio-Mini-Salatgurke (ca. 150 g)	Salz
2 EL Weißweinessig	15 g Zucker
70 g Zwiebeln	50 g Butter
2 Hot-Dog-Brötchen (à ca. 65 g)	2 Hot-Dog-Würstchen (à ca. 55 g)
2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Tomatenketchup
2 EL Salatmayonnaise	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 40 g F, 14 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Gurke waschen, trocken tupfen, in dünnen Scheiben in einen Topf hobeln. Mit ½ TL Salz bestreuen, kurz ziehen lassen. 1 EL Essig und Zucker dazugeben, aufkochen und ca. 3 Min. dünsten. Abkühlen lassen. 30 Min. kalt stellen. Zwiebeln schälen, vierteln, in dünne Streifen schneiden. Mit Butter, übrigem Essig (1 EL) und 1 EL Wasser im Topf aufkochen. Zwiebeln offen bei kleiner Hitze 20-25 Min. braten, öfter umrühren. Röstzwiebeln auf Küchenpapier entfetten.
2. Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Brötchen auf die untere Grillfläche legen. Grill schließen. Brötchen 3-5 Min. grillen, herausnehmen. Würstchen auf die untere Grillfläche legen, Grill schließen. Würstchen 3-5 Min. grillen.
3. Brötchen längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Untere Schnittflächen mit Senf bestreichen. Würstchen in die Brötchen legen. Gurken gut abtropfen, danebenlegen. Je 1 EL Ketchup und Mayonnaise darauf verteilen. Mit Zwiebeln bestreuen, zuklappen.