

Rezept

Hot dogs mit Sauerkraut

Ein Rezept von Hot dogs mit Sauerkraut, am 19.04.2024

Zutaten

4 große Hot-dog-Wurstchen	200 g	gegartes Sauerkraut (Dose)
4 große, längliche Brötchen (Hot-dog- oder Baguette-Brötchen)	4	große Scheiben Cheddar-Käse
Öl zum Bestreichen	4 TL	mittelscharfer Senf
	1	Aluschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Würstchen trockentupfen und auf beiden Seiten quer leicht einritzen, mit Öl bestreichen. Das Sauerkraut leicht ausdrücken und in eine geölzte Aluschale füllen. Die Brötchen aufschneiden.
2. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Würstchen in der Rostmitte bei mittlerer Hitze rundum in ca. 10 Min. hellbraun grillen. Gleichzeitig das Sauerkraut und die Brötchen am Rand heiß werden lassen.
3. Die Käsescheiben mit Senf bestreichen. Je 1 Würstchen in 1 Käsescheibe wickeln, in die Brötchen füllen und auf den Grill legen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit dem Sauerkraut füllen, die Hot dogs halb in Servietten wickeln und servieren.