

Rezept

Nordischer Hotdog

Ein Rezept von Nordischer Hotdog, am 26.04.2024

Zutaten

4 EL Skyr	2 EL Mayonnaise
1 EL Meerrettich (Glas)	300 g Rotkohl
Salz	2 EL Fruchtesig (z. B. Johannisbeeressig)
1 kleine rote Zwiebel	1 EL Öl
4 lange Rostbratwürste	4 Hot-Dog-Brötchen
4 EL Selleriesalat (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Skyr, Mayonnaise und Meerrettich verrühren. Den Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit 1 TL Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen ca. 5 Min. kräftig verkneten. Dann den Essig unterkneten.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. rundum knusprig braun braten.
3. Die Hotdog-Brötchen längs aufschneiden, jedoch nicht ganz durchtrennen. Die Schnittflächen mit der Meerrettichcreme bestreichen und den Rotkohl darauf verteilen. Je 1 Würstchen darauflegen und je 1 EL Selleriesalat daraufschichten. Mit den Zwiebelstreifen bestreuen, leicht zusammenklappen und servieren.