

Dänischer Hotdog - vom Brötchen bis zur Remoulade

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Hotdogs

Für die Hotdogs

6 Rød Pølse Würstchen
20 eingelegte Gurkenscheiben
3 Esslöffel Senf

Für die Buns

450 g Mehl
150 ml Wasser lauwarm
25 g Butter
60 ml Vollmilch
50 g Zucker
18 g frische Hefe
2 Eier
1 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Wasser

Für die Remoulade

250 g Mayonnaise
1 Esslöffel grober Senf
1/2 Zwiebel
4 Zweig(e) Petersilie
1 Esslöffel Kapern
1/2 Teelöffel Curry

Für die Röstzwiebeln

6 Zwiebeln

1/2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
3 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Öl

Für den Apfelketchup

5 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Apfelmus

Fluffiges Brötchen, zartes Würstchen, Remoulade, Ketchup, Röstzwiebeln und Gurken - das klingt doch nach dem Abschluss eines jeden Möbeleinkaufs ... falsch! Diese fantastischen Hotdogs kommen nicht aus Schweden, sondern aus Dänemark und sind definitiv mehr als nur ein schnöder Shopping-Snack. Die knallroten Würstchen heißen Rød Pølse, sind aber genau gesehen auch nur eingefärbt - du kannst also beruhigt auch ganz normale Wiener nehmen. Damit du nicht auf Fertigprodukte zurückgreifen musst, bekommst du hier das volle Hotdog-Programm: Mach nicht nur die fluffigen Brötchen selbst, sondern auch gleich die Röstzwiebeln, die Remoulade und den typischen Apfel-Ketchup. Glaub mir, es lohnt sich!

- 1 -

Für die Buns eins der Eier trennen und Eigelb beiseitestellen. Eiweiß mit Wasser verquirlen und beiseitestellen. Mehl mit Salz vermischen. In einer separaten Schüssel lauwarmes Wasser, Milch und Zucker verrühren und Hefe hineinbröseln. 10 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Butter schmelzen. Hefemischung mit Mehl, Butter, restlichem Ei und Eigelb ca. 15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt 90 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Dänischer Hotdog - vom Brötchen bis zur Remoulade

Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in 6 Teiglinge portionieren und jeweils zu einem Rechteck von ca. 13×6 cm formen. In zwei Reihen mit einem Abstand von 1 - 2 cm auf Backblech legen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Beim Aufgehen verbinden sich die Teiglinge wieder.

- 4 -

Teiglinge mit verquirltem Eiweiß einstreichen und ca. 15 Minuten im heißen Backofen backen. Buns abkühlen lassen.

- 5 -

Für die Remoulade Zwiebel schälen. Zwiebel, Kapern und Petersilie hacken. Alles mit restlichen Zutaten verrühren und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

- 6 -

Für die Röstzwiebeln Zwiebeln schälen, halbieren, in Halbmonde schneiden und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln scharf anbraten. Zucker und Salz hinzugeben und Temperatur herunterschalten. Zwiebeln ca. 10 Minuten goldbraun braten.

- 7 -

Für den Apfelketchup Apfelmus mit Ketchup vermengen und beiseitestellen.

- 8 -

Für die Hotdogs Würstchen ca. 5 Minuten im heißen Wasserbad erhitzen. Buns aufschneiden, mit Würstchen belegen und mit Ketchup, Senf, Remoulade, Röstzwiebeln und Gurkenscheiben toppen.