

Hotdog Rhode Island Style

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



die Kategorie der Hotdogs. Mit einem Topping aus scharfem, ordentlich gewürztem Hack, frischen Zwiebeln und einem Klecks Senf ist der Rhode Island Hotdog schön saftig und braucht tatsächlich keinen Ketchup.

- 1 -

Für das Hack-Topping Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel ca. 3 Minuten anbraten. Senf, Worcestershire Sauce, Wasser und Gewürze hinzufügen und 1 Minute anrösten. Hack dazugeben und ca. 6 Minuten anbraten. Pfanne beiseitestellen.

- 2 -

Für die Hotdogs Zwiebel schälen und würfeln. Würstchen ca. 5 Minuten im heißen Wasserbad erhitzen. Brötchen aufschneiden und mit Würstchen belegen. Hack darübergeben und mit Zwiebeln toppen. Nach Belieben mit Senf verfeinern.

Zutaten für 4 Hotdogs

Für die Hotdogs

- 4 Hotdog Würstchen
- 4 Hotdog Brötchen
- 4 Esslöffel Senf
- 1/2 Zwiebel

Für das Hack-Topping

- 250 g Rinderhack
- 1/2 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 60 ml Wasser
- 1 Prise(n) Zimt
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Worcestershire Sauce

Eigentlich sollte man diese leckeren Dinger nicht Hotdog nennen, denn in Rhode Island bestellt man sich "Hot Wiener" - und frag auf keinen Fall nach Ketchup dafür. Es sei denn, du möchtest böse angeguckt werden. Solltest du also mal einen Trip in die Staaten planen, merk dir diese Regel. Ich packe diese Köstlichkeit mal trotzdem in