

New York Hotdog mit Sauerkraut

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Für die Sauce Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 10 Minuten anbraten. Zimt, Chili und Cayennepfeffer hinzufügen und eine weitere Minute anbraten. Wasser und Ketchup dazugeben und 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Für die Hotdogs Würstchen im heißen Wasserbad ca. 5 Minuten erwärmen. Hotdog Buns aufschneiden, mit heißen Würstchen und Sauerkraut belegen und mit Zwiebelsauce und Senf toppen.

Zutaten für 6 Hotdogs

Für die Hotdogs

6 Hotdog Würstchen
6 Hotdog Buns
200 g Sauerkraut
6 Esslöffel grober Senf

Für die Zwiebelsauce

2 große Zwiebeln
60 ml Ketchup
125 ml Wasser
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Chilipulver
1 Prise(n) Cayennepfeffer
2 Esslöffel Olivenöl

Du warst nie in New York? Keine Sorge, auch wenn du noch nie im Central Park spazieren warst, kannst du ja trotzdem mal einen Happen vom Big Ap... Big Hotdog nehmen. Das Besondere an diesem Würstchen im soften Brötchen ist neben dem Sauerkraut die tomatige Zwiebelsauce.

- 1 -