

Auf die Faust – Texas Chili Dog

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Hot Dogs

Für das Chili

200 g Rinderhack
50 g Bacon
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Sardellen (aus dem Glas)
2 rote Chilischoten
200 ml Geflügelfond
100 ml Teriyaki-Sauce
500 g Dosentomaten
100 ml Rotwein
250 ml Schwarzbier
3 Esslöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Für die Hot Dogs

2 Brioche Buns
2 Krakauer Würstchen
50 g Cheddar
50 g Mozzarella
2 Gewürzgurken
300 ml Schwarzbier
1 Zwiebel

Ein Hot Dog ist an sich nicht gerade ein Botschafter für die Gattung der Low-Carb-Rezepte. Das macht auch ein reichhaltiges Chili-Bacon-Käse Topping im Brötchen nicht gerade besser. Aber mal Hand aufs Herz: Es schmeckt doch einfach verdammt lecker. Und dieser texanische heiße Hund hat es in sich! Ein würzig kross angebratener Krakauer, Gewürzgurken, feuriges Chili und schmelzender Käse, zusammengepfercht in einem buttrigen Brioche Bun. Das Chili ist natürlich typisch amerikanisch und wird mit Bacon, Schwarzbier und Teriyaki-Sauce veredelt. Schöner kann eine kleine große Sünde nicht sein. Und leckerer fast auch nicht.

Die Zutaten lassen sich super vorbereiten. Besonders das Chili zieht über Nacht nochmals richtig durch. So können deine Gäste im Handumdrehen noch ein paar Dogs nachlegen. Hab immer eine Reserve parat, denn erfahrungsgemäß nehmen professionelle Party-Folks noch einen Texas Chili Dog auf die Faust mit zum Bus.

- 1 -

Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Sardellen und Bacon grob hacken und mit einem Schuss Öl ca. 6 Minuten anrösten.

- 2 -

Rinderhack und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 5 Minuten mitrösten. Fond, Wein, Teriyaki-Sauce, Bier und Tomaten in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze 2 Stunden einköcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr im Chili ist.

- 3 -

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

- 4 -

Bier in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Hitze

Auf die Faust – Texas Chili Dog

warm werden lassen (nicht kochen).

- 5 -

Würstchen mit einem Messer kreuzförmig einschneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl auf starker Hitze ca. 8 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend in das heiße Bier legen und ziehen lassen, bis der Hot Dog angerichtet wird.

- 6 -

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl auf mittlerer Hitze ca. 15 Minuten goldbraun rösten.

- 7 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 8 -

Gurken längs in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella und Cheddar mit einem Messer fein hacken und mischen.

- 9 -

Brioche Bun zu 2/3 einschneiden. Würstchen und Gurken hineinlegen. Mit Chili, Zwiebelringen und Käse toppen. Hot Dogs für ca. 5 Minuten auf dem Rost in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen und braun ist.