

## Wiesn Hot Dog mit Rubius

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Hot Dogs

- 2 frische Laugenstangen
- 2 Esslöffel süßer Senf
- 4 Esslöffel Krautsalat
- 4 Radieschen
- 90 g St. Mang Rubius
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 6 kleine Rostbratwürstchen
- 2 Esslöffel Röstzwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch

Hot Dogs und das Oktoberfest passen nicht zusammen? Aber na klar! Denn dieser **deftige Wiesn Hot Dog** mit **St. Mang Rubius** verpasst dem klassischen Hot Dog einen Langweiler-Stempel! Laugenstange statt Weißbrot, süßer Senf statt Ketchup und Krautsalat statt Gewürzgurken. Spätestens, wenn der würzige Weichkäse auf den kleinen Rostbratwürstchen beginnt zu schmelzen, ist es um dich geschehen. Zwar lässt sich der **Wiesn Hot Dog** super als Fingerfood im Stehen essen, bei dem überwältigenden Geschmackserlebnis solltest du dich aber besser zur nächsten Bierbank begeben. An Guadn'!

- 1 -

Radieschen und Schnittlauch waschen. Radieschen in Scheiben, Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Rubius in Scheiben schneiden.

- 2 -

Laugenstangen längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhängen und mit süßem Senf bestreichen. Mit Krautsalat und Radieschen belegen.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürstchen darin rundherum braten, bis sie knusprig sind. Käsescheiben auf die Würstchen legen, einen Schuss Wasser in die Pfanne geben und einen Deckel daraufsetzen, bis der Käse geschmolzen ist.

- 4 -

Überbackene Würstchen auf die belegten Laugenstangen geben. Hot Dogs mit Röstzwiebeln und Schnittlauch toppen.