

Id1151 web dish name 6315

## Winterliche Hot Dogs

mit Apfel-Chutney und Krautsalat



20-30min



4 Personen

Aufgepasst, es gibt Hot Dogs! Unsere Variante des amerikanischen Fast Food Klassikers ist nicht nur schnell vorbereitet, sondern auch noch gesund. Denn wir köcheln ein Chutney aus süßem Apfel dazu und zaubern einen knackigen Krautsalat. Wow, da freuen sich nicht nur die Kleinsten!

## Was du von uns bekommst

- Hot Dog Bun <sup>1</sup>
- frische Petersilie
- Fenchel
- rote Zwiebel
- Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- Frankfurter
- Boskoop Apfel
- Weißkraut

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 575.0kcal, Fett 29.0g, Eiweiß 19.0g, Kohlenhydrate 55.0g



1. Salat vorbereiten

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken. Den **Fenchel** und das **Weißkraut** von holzigen Enden und Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden.



2. Salat mischen

**Fenchel, Weißkraut** und die **Petersilie** mit der **Mayonnaise** in einer Schüssel vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer verrühren. In einem großen Topf ausreichend, gesalzenes Wasser für die **Frankfurter** zum Sieden bringen.



3. Chutney vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** mit der Schale auf der groben Seite der Küchenreibe reiben.



4. Chutney zubereiten

Im mittleren Topf 2EL Zucker auf mittlere Stufe erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Zucker nicht rühren. Nun die **Zwiebeln** und den **Apfel** hinzufügen, mit 2EL Essig ablöschen und für ca. 10-12Min. einköcheln lassen, bis das Chutney eine dickflüssige Konsistenz hat. Ggf. mit etwas Salz und eine wenig Pfeffer abschmecken.



5. Frankfurter erwärmen

Sobald im Wasser kleine Bläschen aufsteigen, das Wasser soll nicht kochen, die **Frankfurter** in den Topf geben und darin ca. 5-8Min. warmziehen. Nicht kochen, sonst platzen die Frankfurter auf.



6. Fertigstellen

6 **Hot-Dog-Brötchen** im Ofen für ca. 2-3Min. aufbacken. Die **Brötchen** schließlich halb aufschneiden, etwas von dem **Chutney** darin verteilen, **Frankfurter** hineingeben und mit dem **Salat** darauf servieren. Restlichen **Salat** auf der Seite dazu reichen.