

MARLEY SPOON



Bratwurst Hot Dog

mit Krautsalat und Schmorzwiebeln



20-30min



4 Personen

Kinder lieben sie doch, den Hot Dog. Klar, dass dieses Rezept also ebenfalls im Rahmen unserer Kinderwochen angeboten wird. Am besten schmeckt sie doch selbstgemacht und mit frischen Zutaten. Bittet Eure Kids doch mal, Euch bei der Zubereitung zu unterstützen. Da werdet ihr sicher noch mehr Spaß am Kochen haben!

Was du von uns bekommst

- Kremser Senf ¹⁰
- Karotte
- Gewürzgurken ¹⁰
- Zwiebeln
- Weißkraut
- Aufbackbaguette ¹
- Bratwürstel
- Senf ¹⁰
- Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 801.0kcal, Fett 34.6g, Eiweiß 30.7g, Kohlenhydrate 85.6g



1. Salat vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **Krautstrunk** abschneiden, dann das **Kraut** in hauchdünne Streifen schneiden. **Karotten** schälen und grob raspeln. **Schnittlauch** in 1cm lange Röllchen schneiden. Das **Kraut** in einer großen Schüssel mit 1/2TL Salz und 1/2 TL Zucker mit den Händen kräftig kneten, dann ca. 5-10Min. ziehen lassen.



4. Salat würzen

Inzwischen das **Kraut** mit den **Karotten** und **Hälfte** vom **Schnittlauch** vermischen. Den **Salat** mit 3-4EL Essig, 1EL Olivenöl, evtl. Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Beide **Senfsorten** in einem kleinen Schälchen verrühren.



2. Zwiebeln zubereiten

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Eine kleine Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen und **Zwiebeln** ca. 3Min. dünsten. Dann 2-3EL Zucker dazugeben und goldgelb schmelzen lassen. Mit 4EL Essig und 100-200ml Wasser ablöschen und 10-12 weich kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Würstel braten

Eine mittelgroße Pfanne auf mittelhoch erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Würstel** darin von allen Seiten ca. 6-7Min. goldbraun braten. Die **Gewürzgurke** in dünne Scheiben schneiden.



3. Baguettes backen

Die **Baguettes** im Backrohr ca. 10Min. knusprig aufbacken.



6. Hot Dogs befüllen

Das **Baguette** quer halbieren, anschließend die Hälften der Länge nach ca. 4cm einschneiden. Innenseiten erst mit **Senf** bestreichen, dann mit etwas **Krautsalat** und **Gurken** befüllen, je eine **Wurst** pro **Baguettehälfte** hineinlegen und die **Zwiebeln** darüber verteilen. Mit **restlichen Schnittlauch** garnieren. Den übrigen **Salat** dazu servieren.