

Kalbsbratwurst-Hotdog



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 25 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Kalbsbratwürste vom Schweizer Kalb
- 150 g** Rotkabis
 - Salz
- 1 EL** Preisel- oder Johannisbeer-Konfitüre
- 1 EL** Rotweinessig
- 1 EL** kalt gepresstes Rapsöl
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 0.5 Bund** Peterli
- 50 g** Mayonnaise
- 1 EL** flüssiger Blütenhonig
- 1 EL** grobkörniger Senf
- 2 EL** scharfer Senf
- 1 TL** HOLL-Rapsöl
- 4** kleine Baguettes

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 624** kcal
- 17 g** Eiweiss
- 48 g** Kohlenhydrate
- 37 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Wer es rustikaler mag, kann den Hotdog auch mit einer Schweinsbratwurst zubereiten.

Zubereitung

- 1** Kabis in sehr feine Streifen schneiden und mit etwas Salz in eine Schüssel geben. Kabis mit den Händen gut durchkneten. Dann Konfitüre, Essig und Öl beifügen, alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Peterli hacken und untermischen.
- 2** Mayonnaise, Honig und beide Senfsorten mischen.
- 3** Bratwürste mit einem spitzen Messer fein einschneiden. Die Würste auf dem Grill oder in der Bratpfanne in Öl goldbraun braten.

4

Die Baguettes von oben ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Mit etwas Senfcreme bestreichen, mit Kabis belegen und darauf die Wurst geben. Darüber nochmals etwas Senfcreme verteilen und die Hotdogs sofort servieren.