Hotdog New York Style

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 25 min
Aktivzeit: 25 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4	Bauernbratwürste vom Schweizer Schwein
4 Scheiben	Speck vom Schweizer Schwein
1	Frühlingszwiebel
150 g	Zwiebeln
	Salz
200 g	gekochtes Sauerkraut
2	Gewürzgurken
4	Hotdog-Brötchen
4 EL	Senf

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

542	kcal
26 g	Eiweiss
36 g	Kohlenhydrate
30 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Die Schweinsbratwürste können auch in einer Bratpfanne zubereitet werden. Dazu die Würste in wenig Öl rundherum und ohne Deckel etwa 10 Minuten braten.

Zubereitung

1. Das Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und für die Garnitur beiseitestellen. Den weissen Teil der Frühlingszwiebel sowie die weiteren Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Speck in Streifen schneiden.

2. In einer Bratpfanne zuerst den Speck im eigenen Fett leicht knusprig braten. Dann Zwiebeln beifügen, leicht salzen und braten, bis sie goldbraun karamellisiert sind.

3. Das Sauerkraut gut ausdrücken. Die Gurken in Scheiben schneiden.

4. Die Würste auf dem Grill bei indirekter Hitze zugedeckt rundherum goldbraun braten (siehe Tipp). Die letzten 2 Minuten die Brötchen mit auf den Grill legen.

5 Die Brötchen auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Jedes Brötchen mit etwas Senf bestreichen und mit je 1 Wurst sowie einigen Gurkenscheiben belegen. Darüber Sauerkraut, Zwiebeln und Speck verteilen, alles nochmals mit etwas Senf garnieren und das beiseitegestellte Zwiebelgrün darüber verteilen. Den Hotdog sofort servieren.