Hausgemachter Hotdog

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 30 min
Aktivzeit: 35 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

4	Wienerli vom Schweizer Schwein
50 g	Butter
1.5 dl	Wasser
1.5 dl	Milch
1 EL	Zucker
15 g	frische Hefe
1	Ei
550 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Rahm
100 g	Schalotten
1 EL	Maizena
4 EL	Bratbutter
2	grosse Gewürzgurken
0.5 Bund	Schnittlauch
	Senf
	Ketchup

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

871	kcal
27 g	Eiweiss
108 g	Kohlenhydrate
36 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Die restlichen hausgemachten Hotdog-Brötchen lassen sich sehr gut tiefkühlen. Dazu die Brötchen am besten in einen Gefrierbeutel verpacken. Vor Verwendung die Brötchen auftauen lassen, dann im Backofen bei 180 °C Umluft etwa 8 Minuten aufbacken.

Zubereitung

1. In einer Pfanne Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel Wasser, Milch, Zucker und Hefe verrühren. Das Ei verquirlen und die Hälfte davon mit der Butter zur Milch-Wasser-Mischung in der Schüssel geben, den Rest beiseitestellen. Mehl und Salz beifügen und alles etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend daraus etwa 15 cm lange Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

5 Das beiseitegestellte Ei mit dem Rahm verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Die Brötchen im heissen Ofen auf der mittleren Rille 20 Minuten backen.

6 Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Streifen mit dem Maizena mischen. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und darin die Schalotten goldbraun braten. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier geben.

7 Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Würstchen am Siedepunkt etwa 8 Minuten erhitzen. Inzwischen Gurken in Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

8 Zum Servieren die Hälfte der Brötchen – siehe Tipp – aufschneiden und mit Senf und Ketchup bestreichen. Mit je 1 Würstchen, Schalotten und Gurken belegen und nach Belieben nochmals mit etwas Senf und Ketchup garnieren. Die Hotdogs sofort servieren.