



hr1-DOLCE VITA

## **Bobby Bräuer Mein Hot Dog**

### **ZUTATEN**

#### Senfkörner:

100 ml Apfelsaft  
1 EL Senfkörner

#### Sauerkraut:

1 EL Öl  
1 weiße Zwiebel, halbiert und in feinen Streifen  
100 g frisches Sauerkraut  
3 Wacholderbeeren  
Salz, Zucker  
200 ml trockener Sekt

#### Zwiebelringe:

2 weiße Zwiebeln  
Fett zum Frittieren  
2 EL Mehl  
Salz

#### Knusprige Pancetta:

3 Scheiben Pancetta, in feinen Streifen

#### Hot Dog zusammensetzen:

Salz  
1 Petersilienstängel  
½ gespickte Zwiebel (3 getrocknete Lorbeerblätter mit 3 Gewürznelken an die Schnittfläche der Zwiebel heften)  
4 Milchbrötchen, längs aufgeschnitten  
4 Hot-Dog-Wurstchen  
2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen  
3 EL mittelscharfer Senf, in einem kleinen Spritzbeutel  
3 EL guter Tomatenketchup, in einem kleinen Spritzbeutel

### **ZUBEREITUNG**

#### Senfkörner:

Den Apfelsaft in eine kleine Sauteuse geben. Die Senfkörner hinzufügen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist.

#### Sauerkraut:

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren und die Zwiebel dazugeben. Alles mit Salz und Zucker würzen, dann den Sekt angießen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und das Sauerkraut bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten lang köcheln lassen, bis es weich ist. Den Deckel abnehmen und weiterköcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Das Sauerkraut beiseitestellen.



hr1-DOLCE VITA

### Zwiebelringe:

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und diese in Ringe teilen. Einen mittelgroßen Topf etwa zur Hälfte mit Frittierfett füllen. Das Fett auf 150°C erhitzen. Den Backofen auf 70°C (Umluft) vorheizen (zum Warmstellen). Das Mehl in einen kleinen Teller geben und die Zwiebelringe darin mehlieren. Überschüssiges Mehl von den Ringen abschütteln und diese anschließend in dem heißen Fett goldgelb ausbacken. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier legen, salzen und im Ofen warmstellen.

### Knusprige Pancetta:

Die Pancettastreifen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 4 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Hot Dog zusammensetzen:

In einem mittelgroßen Topf Salzwasser mit den Petersilienstängeln und der gespickten Zwiebel auf etwa 80°C erwärmen. Die Würstchen hineingeben und etwa 10 Minuten erhitzen.

In der Zwischenzeit die aufgeschnittenen Milchbrötchen jeweils mit den Schnittflächen nach unten auf den Toaster legen und anrösten.

Das Sauerkraut in die aufgeschnittenen Brötchen verteilen und mit den Senfkörnern bestreuen. Darauf zuerst die knusprigen Pancettastreifen, dann die Frühlingszwiebelringe und zum Schluss die Würstchen legen. Alles abwechselnd mit Senf und Ketchup aus den Spritzbeuteln verzieren. Die Röstzwiebeln auf dem Belag verteilen und jedes Brötchen leicht zusammendrücken.

Rezept aus dem Buch:

**Bobby Bräuer**

**1 Hot Dog und 2 Sterne**

Gräfe und Unzer Verlag

ISBN 978-3-8338-6522-0