

# Hot Dog mit Curry-Crème

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Wurst:**

10 m Wurst darm	400 g Lammkeule	3 EL brauner Zucker
1 EL Paprikapulver, mild	1 EL Curry rot	1 Zwiebel fein gerieben
1 rote Spitzpaprika fein gerieben	2 Knoblauchzehen	1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander gemahlen	3 EL gehackte Petersilie	1,5 EL Salz, Pfeffer

### **Für die Hot-Dog-Brötchen:**

300 g Mehl 405	150 g Mehl 550	150 ml Wasser
50 ml Milch	45 g Zucker	18 g frische Hefe
4 g Salz	25 g Butter	2 Eier

### **Für den Jaipur-Dip:**

4 EL Majonaise	2 EL Crème-fraîche	1 TL Jaipur-Curry
Salz, Pfeffer	Limettensaft	1 TL Minze

### **Für die Wurst:**

Die Lammkeule klein schneiden und durch einen Fleischwolf drehen. Die Gewürze und die anderen Zutaten mit dem Hackfleisch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe eines Wurstaufsatzes für den Fleischwolf oder mit einem Spritzbeutel in den Darm füllen; an den Enden abdrehen und grillen.

Wer sich die Mühe mit der Wurstherstellung sparen möchte, rollt das Fleisch zu mittelgroßen Cevapcici (Hackfleischrollen).

### **Für die Hot-Dog-Brötchen:**

Die Mehlsorten mit Zucker und Salz vermengen. Wasser, Milch, Butter erwärmen, die frische Hefe reinbröseln und mit einem Schneebesen verrühren bis Sie sich auflöst. Die lauwarmer Flüssigkeit mit den Eiern und dem Mehl für 10 Minuten durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den fertigen Teig mit einem feuchten Tuch bedecken, für 40 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend kleine Brötchen daraus formen, auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 170C Umluft 12-16 min. backen. Nach dem Backen auf einem Backgitter abkühlen lassen.

### **Für den Jaipur dip:**

Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer und Limetten-Saft abschmecken.

Hot-Dog-Brötchen der Länge nach aufschneiden, mit dem Dip einstreichen und einem Würstchen füllen.

Für den Salat eignen sich fein geschnittene Gurken, Tomaten und eingelegte Zwiebeln.

Christian Henze am 12. Juni 2020