

# Hot Dog

## Für 4 Personen

### Für die Hot Dog-Brötchen:

2 Eier	40 g frische Hefe	250 ml Milch
500 g Weizenmehl	2 EL Zucker	1 Prise Salz
50 g weiche Butter		

### Für Hot-Dog Variante 1:

2 Zwiebeln	3 EL Pflanzenöl	1 rote Zwiebel
4 Cornichons	3 EL Senf	4 Bratwürste
4 EL Ketchup	4 EL Mayonnaise	

### Für Hot-Dog Variante 2:

50 g Frischkäse	2 EL Mayonnaise	1 EL Sahnemeerrettich
300 g Rotkohl	Salz	2 EL Essig
100 g Sellerie	1 rote Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
4 lange Rostbratwürste		

### Für Hot Dog Variante 3:

2 Zwiebeln	2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
8 scharfe Lambratwürste	2 EL Harissa	

Für den Teig ein Ei trennen. Das Eigelb abgedeckt kaltstellen, das Eiweiß wird gleich weiterverarbeitet.

Die Hefe in der zimmerwarmen Milch auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, Salz, Butter, dem Eiweiß und einem ganzen Ei in eine Rührschüssel geben, die Hefemilch zugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (am besten über Nacht im Kühlschrank).

Den gegangenen Teig halbieren und mit Hand zu ca. 20 x 20 cm großen Quadraten ziehen. Von jedem Quadrat dann 6 gleich große Streifen schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und eine weitere Stunde gehen lassen. Dabei darauf achten, dass zwischen den Brötchen genug Abstand ist.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das übrige Eigelb mit 1 EL Milch mischen, die Brötchen damit einstreichen. Restliche Ei-Milch beiseitestellen. Die Brötchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca.

20 Minuten backen. Wenn sie goldgelb sind, die Brötchen herausnehmen und mit der restlichen Ei-Milch bestreichen und ein paar Minuten abkühlen lassen.

Für die Hot-Dog Variante 1 die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten, dann zur Seite stellen.

Die rote Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Cornichons der Länge nach in feine Scheiben schneiden.

Die Hot Dog Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit Senf auf beiden Seiten bestreichen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin rundherum goldbraun braten. Die Würste in die Brötchen legen und die Gurkenscheiben links und rechts einlegen.

Ketchup und Mayonnaise auf der Wurst verteilen, darüber die gehackte rote Zwiebel streuen.

Als Topping die Röstzwiebeln darauf geben und servieren.

Für die Hot-Dog-Variante 2 den Frischkäse mit der Mayonnaise und dem Meerrettich verrühren.

Den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Etwas Salz zugeben und etwa 3 Minuten kneten, dann die Hälfte vom Essig unterkneten.

Sellerie putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas Salz zugeben und etwa 3 Minuten kneten, dann restlichen Essig unterkneten.

Rotkrautstreifen und Sellerie etwas ruhen lassen, zwischendurch immer etwas kneten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratwürste rundherum goldbraun braten.

Die Hot Dog Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit der Frischkäse-MeerrettichMayo bestreichen. Darauf etwas Rotkohl verteilen und je eine Bratwurst auflegen. Mit dem Sellerie die Bratwurst leicht bedecken und die Zwiebeln darüberstreuen. Brötchen leicht zusammendrücken und servieren.

Für die Hot-Dog Variante 3 Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen, dann Tomatenmark und Paprika zugeben und braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Merguez darin rundherum braten.

Die Brötchen aufschneiden, jeweils mit etwas Harissa bestreichen, die gebratenen Paprika-Zwiebeln und je 2 Würstchen darauf geben, Brötchen leicht zusammendrücken und servieren.

Sören Anders am 05. Juni 2020