

# Hot Dog à la Rolling Stones

## Für 4 Personen

### Für die Chili-Bohnen:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	150 g weiße Kidney-Bohnen	150 g rote Kidney-Bohnen
50 g Maiskörner	1 TL Öl	1 TL Tomatenmark
150 g passierte Tomaten	mildes Chilisalz	gemahlener Kümmel
Paprikapulver (edelsüß)	Räucherpaprikapulver	1 kl. Knoblauchzehe
1 Msp. Ingwer	1 Msp. Zitronen-Abrieb	

### Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
1 halbierte Knoblauchzehe	1 kl. getr. rote Chilischote	1-2 TL braune Butter
mildes Chilisalz	2 TL Bratkartoffelgewürz	1 EL kalte Butter

### Außerdem:

4 Paar Wiener Würstchen	4 Brötchen
-------------------------	------------

Für die Chili-Bohnen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beide Bohnensorten und den Mais in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.

Für die Sauce einen kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Zwiebelwürfel leicht andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten, die passierten Tomaten dazugeben und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce mit Chilisalz, je 1Prise Kümmel, Paprika und Räucherpaprika sowie mit Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale würzen. Zuletzt beide Bohnen und den Mais untermischen und erhitzen, warm halten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Dann in einem Topf in Salzwasser mit Lorbeerblatt, Knoblauch und Chilischote 5 bis 10 Minuten fast weich garen.

In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffelwürfel anbraten. Mit Chilisalz und Bratkartoffelgewürz würzen und die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen. Zuletzt Lorbeerblatt, Chilischote und Knoblauch entfernen.

Die Würstchen auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei milder Hitze auf beiden Seiten braten. Die Brötchen quer aufschneiden und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittseite hell rösten.

Die Chili-Bohnen in die Brötchen füllen, je 1 Würstchen hineinlegen und mit den Kartoffelwürfeln bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 17. Januar 2021