

# Asiatische Hot Dogs

## Für 2 Personen

1 Salatgurke	300 g Zucker	600 ml Wasser
250 ml Reisessig	60 g Salz	4 Hot-Dog-Brötchen
4 Wiener Würstchen	6 EL Mayonnaise	2 EL Sriracha-Sauce
100 g Röstzwiebeln	frischer Koriander	Senf, Ketchup

Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Zucker, Wasser, Reisessig und Salz in einem Topf aufkochen, die Gurkenscheiben mit der noch heißen Flüssigkeit übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Wasser sieden lassen und Würstchen in einen Topf geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Würstchen darin warm werden lassen.

Die Brötchen anschneiden, auf einen Toaster legen und toasten.

Mayonnaise mit Sriracha-Sauce verrühren. Die Brötchen auf einer Seite mit Ketchup und auf der anderen mit Senf bestreichen. Die Wurst hineinlegen und die Sriracha-Mayonnaise auftragen.

Mit den abgetropften Gurkenscheiben belegen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Nach Belieben kann der asiatisch angehauchte Hot Dog noch mit Koriander garniert werden.

Zora Klipp am 24. Oktober 2022