

ZUTATEN

3 Packungen Garden Gourmet Sensational Bratwurst

6 Hot Dog Brötchen

1 Avocado

6 Cherrytomaten

1 Blatt Rotkohl

1 Blatt Spitzkohl

1 Karotte

1 Kopf Romanasalat

100 g Pilze

1 rote Zwiebel

1 Frühlingszwiebel

1 Bund Koriander

1 cm Ingwer (frisch)

1 Limette

1 Knoblauchzehe

25 g dünne Reismudeln

2 TL Meerrettich oder Wasabi-Paste

Salz

Etwas Cayennepfeffer

1 EL Sweet-Chili-Sauce

1 EL Sojasauce

gerösteter Sesam

2 EL vegane Mayonnaise

1 EL scharfer feiner Senf (Dijon)

2 EL Röstzwiebeln (fertig)

Olivener Öl

Salz und Pfeffer



Warum nur einen Hot Dog essen, wenn man auch drei verschiedene haben kann? Mit der Garden Gourmet Sensational Bratwurst hast du die Qual der Wahl! Sie ist wie gemacht für ein Hot Dog Trio: California Style, Asia Krautsalat und mit gebratenen Pilzen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Hot Dog-Brötchen anbraten

In alle 6 Brötchen eine V-Form reinschneiden, um Platz für die Füllung zu machen. Alternativ der Länge nach in Hälften schneiden. Die Hälften kurz in der Bratpfanne oder im Ofen anbraten.

2. Guacamole und Saucen machen (California Style Hot Dog)

Für die Guacamole: Avocados halbieren, Stein entfernen und das Innere pürieren. Fein gehackten Knoblauch einrühren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Für die Sauce: Mayonnaise mit Meerrettichpüree vermischen.

3. Gemüse vorbereiten

Für die California Style Hot Dogs: Tomaten in Stücke schneiden. Für die Asia Krautsalat Hot Dogs: Reismudeln nach Packungsanweisung kochen. Rotkohl, Spitzkohl und die Karotte in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Für die Hot Dogs mit gebratenen Pilzen: Salat in dünne Streifen, die Zwiebel in Ringe und die Pilze in Scheiben schneiden.

4. Krautsalat machen (Asia Krautsalat Hot Dog)

Den Kohl mit der Frühlingszwiebel, der Karotte und den Reismudeln vermischen. Für das Dressing: Sojasauce mit Sweet-Chili-Sauce, Sesamöl und geriebenem Ingwer vermischen. Den Krautsalat mit dem Dressing würzen.

5. Zwiebeln und Pilze anbraten

Die Zwiebeln und Pilze in zwei verschiedenen Pfannen anbraten. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze in etwas Öl anbraten, bis sie braun und leicht karamellisiert sind. Die Pilze anbraten, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Sensational Bratwurst vorbereiten

Die Garden Gourmet Sensational Bratwurst entweder in einer Bratpfanne oder auf einem Grill nach Packungsanweisung braten.

7. California Style Hot Dog zusammenstellen

Guacamole und Tomaten in den Brötchen verteilen. Sensational Hot Dogs obendrauf legen und mit den restlichen Tomaten und dem grob gehackten Koriander garnieren. Danach alles noch mit Meerrettich-Mayonnaise bestreichen.

8. Asia Krautsalat Hot Dogs zusammenstellen

Die Brötchen mit einer Portion „Krautsalat“ füllen. Die Hot Dogs obendrauf legen. Mit etwas mehr Krautsalat garnieren. Zusätzlich mit Sweet Chili-Sauce und Sesam bestreuen.

9. Hot Dog mit Zwiebeln und Pilzen zusammenstellen

Die Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und etwas geschnittenen Salat darauf verteilen. Die Hot Dogs drauflegen und die warmen gebratenen Zwiebeln und Pilze obendrauf verteilen. Den Senf im Zickzack drüber geben und mit den knusprigen Röstzwiebeln bestreuen.

[Garden Gourmet Germany](#) > [Rezepte](#) > [Sensational Hot Dog Trio](#)