



Bavarian Hot Dog

Für 10 Hot Dogs:

.....
10 Gourmet Hot Dogs, Art. 2203
700 g Weißwurst
200 g Sauerkraut
150 g süßer Weißwurstsenf
80 g Schmand
1 Eisbergsalat, in Streifen
100 g geriebener Käse
40 g Röstzwiebeln, Art. 55237

- ❶ Gourmet Hot Dog auftauen lassen. Dann die Weißwürste abziehen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen und mit etwas Schmand vermengen.
- ❷ Das Bun aufklappen und mit Senf dünn bestreichen. Eisbergsalat sowie Sauerkraut in das Sandwich geben, die Weißwurstscheiben dekorativ auf dem Brötchen drapieren und anschließend mit dem restlichen Weißwurstsenf garnieren.
- ❸ Nun den geriebenen Käse über das Brötchen streuen und das fertige Sandwich bei 200 °C ca. 2-3 Min. überbacken, bis die Weißwurst warm ist. Kurz vor dem Servieren mit Röstzwiebeln bestreuen.