



Halloween Hot Dog

Zutaten für 10 Halloween-Hot Dogs:

10	Gourmet Hot Dogs mit On-Top-Schnitt, Art. 2203
10	Hot Dog-Würstchen
1	Glas Essiggurken süß-sauer (in Scheiben)
10 EL	Röstzwiebeln
250 g	Ketchup
10	Mandelblättchen

Hot Dog-Buns 50-70 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Alternativ: Ofen auf 220 °C vorheizen und Buns bei 180 °C 2-5 Minuten mit wenig Dampf backen.

In einem Topf Wasser erhitzen, die Würstchen hineingeben und im siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Ein Ende der Würstchen abschneiden. An den anderen Enden jeweils ein flaches, abgerundetes Viereck als „Nagelbett“ herauschneiden. Kurz darüber, mittig und am Ende der Würstchen mehrfach kleine Kerben einritzen.

Essiggurken und Röstzwiebeln in die Hot Dog-Buns füllen. Je einen „Wurstfinger“ hineinlegen. Etwas Ketchup über die Würstchenträufeln und auf das „Nagelbett“ geben.

Je ein Mandelblättchen als „Fingernagel“ auflegen und andrücken – fertig ist der schaurige Halloween Hot Dog.



Ein giftgrüner Waldmeister-Drink rundet den schaurigen Halloween Hot Dog perfekt ab.