



Hotdog New York Style

HOTDOG MIT SAUERKRAUT

KLEINE MAHLZEIT FÜR 4 PERSONEN

4 Würstchen,

z. B. Wienerli oder Frankfurter

1 Zwiebel

2 EL Sonnenblumenöl

4 Sandwichbrötchen

120 g Ketchup

80 g Reibkäse,

z. B. Cheddar oder Emmentaler

100 g milder Senf

ca. 12 Schnittlauchhalme

100 g gekochtes Sauerkraut

1. Backofen auf 220°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Würstchen in heissem Wasser (knapp unter dem Siedepunkt) mindestens 8 Minuten ziehen lassen. Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebelstreifen darin braten, bis sie dunkelbraun werden. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Brötli im Ofen ca. 5 Minuten backen.

2. Brötchen längs auf-, aber nicht durchschneiden. Mit Ketchup, Käse, Würstchen, Senf, Zwiebeln, Schnittlauch und Sauerkraut füllen.

ZUBEREITUNG

 **ca. 30 Minuten**

Pro Person ca. 22 g Eiweiss, 30 g Fett,
44 g Kohlenhydrate, 2250 kJ/540 kcal