



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Hot Dogs

Zutaten:	
Brötchen für Hot Dogs	50 g Röstzwiebeln
Frankfurter oder Wiener Würstchen	Ketchup
Gewürzgurken in Scheiben	Mayonnaise
Rote Zwiebeln	Scharfer Senf

Zubereitung:

Würstchen in heißem Salzwasser erhitzen.

Hot Dog Brötchen auf dem Toaster oder im Ofen etwas anrösten.

Das Brötchen halb und belegen:

Remoulade, Zwiebelringe, Gurkenscheiben darauf das Würstchen.

Nun noch Senf und Ketchup sowie mit Röstzwiebeln bestreuen.

Brötchen zuklappen, sofort in Serviette eingewickelt, servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer