

Sweet Chili Cheese Dog (4 Personen)

Zutaten

4 schärfere Würstchen
4 Hot Dog Brötchen
Rucola
¼ Bund Petersilie
Chili nach Belieben (Frisch oder im Glas)

Für die Onion-Jam

½ Gemüsezwiebel
1 kleine rote Zwiebel
1 Feige, grob gewürfelt
4-5 EL brauner Zucker
Balsamicoessig

Für die Chili-Cheese-Sauce

100 ml Sahne
50 g geriebener Cheddar
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
1/2 TL Chilipulver

Für die Sweet-Sauce

100g Ketchup
50g brauner Zucker
2 EL süßer Senf

Zubereitung Onion-Jam

Die Gemüsezwiebel und rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Feige grob würfeln und mit dem braunen Zucker vermengen.

Auf einer Plancha oder in einer Pfanne die Zwiebelringe glasig anschwitzen und danach die Feigen-Zucker Mischung unterheben. Sobald der Zucker anfängt zu kandieren, alles mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen.

TIPP: Wer mag kann noch einen Schluck Whisky hinzufügen.

Zubereitung Chili-Cheese-Sauce

Die Sahne in einen Topf geben und auf kleiner Stufe erhitzen. Den geriebenen Cheddar hinzugeben und einschmelzen. Mit geräuchertem Paprikapulver und Chilipulver nach Belieben würzen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Sweet-Sauce

Den Ketchup mit dem braunen Zucker und dem Senf in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat.

TIPP: Wer möchte kann auch einen Schuss chinesische Sweet-Chili-Sauce hinzugeben.

Nun die HotDog Brötchen aufschneiden und leicht toasten. Dabei die Die HotDog Würstchen kurz angrillen.

HotDog aufbauen:

Zuerst etwas Sweet-Sauce im Brötchen verteilen und danach den Rucola auflegen. Danach kommt das Würstchen in das Brötchen. Danach folgen die Onion-Jam sowie die Chili-Cheese-Sauce. Abschließend Chilischeiben und nochmals etwas Sweet-Sauce sowie frische Petersilie.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

