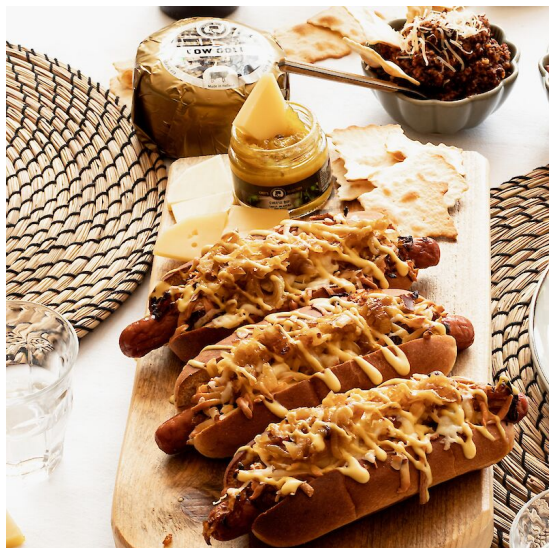




Luxus-Hotdog-Brötchen: Pikante und rauchige Hotdogs



Zutaten

- 50 gramm reifer Kuhmilchkäse
- 1 Geräucherter Kuhmilchkäse
- 1 Pikante Nussmischung
- 1 Vierfaches Henri Willig Bier
- 1 Dip nach Wahl des Chefs Jalapeno
- 500 gramm Zwiebeln
- 4 hot-Dog-Brötchen
- 4 hotdogs
- 4 esslöffel Mayonnaise
- 2 esslöffel Senf
- 30 ml Zitronensaft
- 0.5 teelöffel Ketchup
- 50 gramm sonnengetrocknete Tomate
- 5 esslöffel Olivenöl
- 25 gramm schwarze Oliven
- 15 gramm Pinienkerne

Zubereitungsmethode Luxus-Hotdog-Brötchen

Lust auf etwas Herzhaftes mit einem Hauch von Luxus? Probieren Sie dieses leckere Hot-Dog-Rezept! Diese würzigen und rauchigen Hot Dogs mit hausgemachter Senfmayonnaise und karamellisierten Zwiebeln sind ein echter Genuss. Ideal für ein herzhaftes Mittagessen oder als Hauptgericht bei einem legeren Abendessen. Die Mischung aus jungem, gereiftem und geräuchertem Käse verleiht diesen Hot Dogs einen unwiderstehlich intensiven Geschmack. Mit unserem einfachen Schritt-für-Schritt-Rezept können Sie diese luxuriösen Hot Dogs selbst zubereiten. Ob für einen gemütlichen Brunch oder ein zwangloses Beisammensein, diese Hot Dogs sind garantiert ein Genuss!

Vorbereitung

- 1: Die Zwiebeln in Ringe schneiden.
- 2: Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln hinzufügen. Auf niedrige Hitze stellen. 10 Minuten lang einen Deckel auf die Pfanne legen. So entweicht die Feuchtigkeit aus den Zwiebeln und sie können karamellisieren. Wenn die Zwiebeln braun werden, sind sie fertig. Das dauert mindestens eine halbe Stunde bis eine Stunde.
- 3: Die Hot Dogs aufwärmen.
- 4: Den geräucherten Käse reiben.
- 5: Die Brötchen aufschneiden, den Hot Dog dazwischen legen, etwas von den karamellisierten Zwiebeln und dem geräucherten Käse darauf geben und den Käse im Ofen schmelzen lassen.
- 6: In der Zwischenzeit die Senfmayonnaise zubereiten. Mayonnaise, Senf, Ketchup und Zitrone mischen.
- 7: Wenn die Hot Dogs aus dem Ofen kommen, geben Sie etwas Soße darauf.
- 8: Käsetapenade Getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Käse, Pinienkerne und Olivenöl in einer Küchenmaschine mischen. Wenn die Mischung zu trocken ist, mehr Olivenöl hinzufügen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Luxus-Hotdog-Brötchen herzustellen?

Ihre selbstgemachten würzigen und rauchigen Hot Dogs sind jetzt servierfertig! Diese luxuriösen Hot Dogs sind reich an Aromen und Texturen und sind das perfekte Gericht für jede Gelegenheit. Genießen Sie sie mit Freunden und Familie und teilen Sie die Freude am Kochen mit Liebe und Kreativität. Guten Appetit!