

# Chicago Hotdog

Das Chicago Hotdog ist eine amerikanische Fastfood-Spezialität. Das einfache Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 2 Stk. | Hot Dog Brötchen                 |
| 2 Stk. | Würstchen (Hotdog Würstchen)     |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a> (klein)  |
| 2 Stk. | Jalapenos                        |
| 1 Stk. | <a href="#">Tomate</a>           |
| 1 Stk. | <a href="#">Essiggurke</a>       |
| 1 EL   | <a href="#">Ketchup</a>          |
| 1 EL   | <a href="#">Senf</a>             |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
|        | Öl (für die Pfanne)              |

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und zerhacken, die Tomate in Scheiben schneiden. Jetzt die Jalapenos zerkleinern und die Essiggurke in Spalten schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen einige Minuten auf jeder Seiten braten.
3. Die Brötchen seitlich aufschneiden aber nicht durchschneiden. Den Senf und Ketchup verstreichen, Würstchen einlegen und die übrigen Zutaten darauf verteilen. Abschließend das **Chicago Hotdog** je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Die Brötchen für das Chicago Hotdogs ebenfalls in der Pfanne kurz anrösten. Die Würstchen lassen

sich auch hervorragend auf dem Grill oder auf ein offenes Feuer zubereiten!