Klassischer Hotdog

Das Rezept für einen klassischen Hotdog ist ein beliebter Snack für jeden Geschmack. Bereite ihn zu Hause zu und genieße ihn als schnelle und herzhafte Mahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Hot Dog Brötchen
2 Stk.	Würstchen (z.b. Hotdog Würstchen)
1 TL	Remouladensauce
1 TL	Senf
1 TL	Ketchup
0.5 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Essiggurken
	Mehl (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für den **klassischen Hotdog** die Würstchen in heißen Wasser zirka 5 Minuten ziehen lassen. Die Hotdog-Brötchen im Backofen erhitzen und danach der Länge nach aufschneiden.

2. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln knusprig dünsten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Abschließen je ein Hotdog-Würstchen in die Brötchen legen, mit Remoulade, Ketchup, Senf, in Scheiben geschnittene Essiggurken und Röstzwiebeln garnieren. Nach Belieben noch zusätzlich mit Pfeffer würzen.

Tipp

Der klassische Hotdog ist perfekt für Zwischendurch oder als Snack für unterwegs.