

Hot Dogs mit fruchtiger Apfel Salsa

35–40 Min

Zubereitung

1. Vorab wird die Marinade für die Würstel zubereitet. Dafür wird das Öl mit der Barbecue Grillgewürzmischung und etwas Senf gut verrührt. Danach die Würstel damit bestreichen und etwas ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Apfel, die Gurke, die rote Zwiebel und den Koriander in feine Würfel schneiden. Alle Komponenten miteinander vermischen und mit dem Saft einer Limette verfeinern.
3. Die Buns bzw. Hot Dog Brötchen der Länge nach aufschneiden (aber nicht durchschneiden) und am Grill auf beiden Seiten erwärmen. Die Essiggurken in feine Scheiben schneiden.
4. Die Würstel am Grill braten und anschließend die Hot Dog Buns mit der Salsa, den Essiggurken und der Bratwurst füllen. Zum Schluss mit Röstzwiebeln, Ketchup und Senf garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Hot Dog Brötchen (Buns)
4 Stk.	Rostbratwürstel, lang
5 Stk.	Essiggurken oder Salzgurken, groß
2 EL	Öl, neutral
1 EL	Senf
4 EL	Röstzwiebel
1 EL	Grill Barbecue
	Ketchup nach Belieben
	Senf nach Belieben

Für die Apfel Salsa

1 Stk.	Apfel
0.5 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Zwiebel, rot
3 Stk.	Korianderstiele, frisch
1 Stk.	Limette