



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

