

Lecker



ZUBEREITUNG

In einem Topf reichlich Wasser zum Sieden bringen, darin die Würstchen 5 Minuten ziehen lassen und im Anschluss abgießen. In der Zwischenzeit die Brötchen längs aufschneiden, jedoch nicht komplett teilen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und sehr fein würfeln. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Ketchup, Mayonnaise und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren.

Zum Anrichten nun die Brötchen innen mit der Sauce bestreichen, jeweils ein Würstchen hineinlegen und mit der Ketchup-Mayonnaise-Mischung bestreichen. Nun mit Zwiebelwürfeln und Röstzwiebeln bestreuen und genießen.

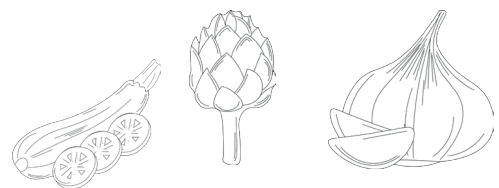
TIPP

Die Hot Dogs sind auch ideal zum Mitnehmen für unterwegs geeignet. Dafür kochendes Wasser in eine Thermoskanne füllen. Die Würstchen in eine hitzebeständige Aufbewahrungsdose geben und diese darin dann später mit dem heißen Wasser aus der Thermoskanne aufgießen und ziehen lassen. Alle anderen Zutaten schon zu Hause vorbereiten: Brötchen schneiden, Sauce anrühren und abfüllen sowie auch Zwiebeln vorbereiten und abfüllen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

- 4 Brühwürstchen
- 4 Hot Bog Brötchen oder Laugenstangen
- 1 Rote Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 4 EL Ketchup
- 4 EL Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 4 EL Röstzwiebeln
- optional: ein paar Blättchen Salat



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seier, kleine Schüssel