

Gegrillte Hot Dogs in zwei Varianten

Zwei Variationen des deutsch-amerikanischen Klassikers, verfeinert mit rauchiger Barbecue Sauce und fruchtigem Tomaten Ketchup.

Zutaten
8 Portionen

Zutaten Klassische Hot Dogs
4 Brioche Hot Dog Buns
4 Bratwürste (optional vegane Bratwürste)
Byodo Bratöl Raps
150 g eingelegte Burgergurken
200 g Rotkohl
2 EL Byodo Weißweinessig
1 EL Byodo Rapsöl, nativ
1 TL Zucker
0.5 TL Byodo Meersalz
4 EL Röstzwiebeln
Byodo Tomaten Ketchup ohne Kristallzucker
Byodo Mittelscharfer Senf
Zutaten Barbecue Hot Dogs
4 Brioche Hot Dog Buns
4 Bratwürste (optional vegane Bratwürste)
Byodo Bratöl Raps
4 mittelgroße Tomaten
1 Handvoll Rucola
0.5 Avocado
4 Stiele Koriander
1 Handvoll Byodo Knusperecken

Byodo Barbecue Sauce

Zubereitung

Zubereitung Klassische Hot Dogs

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben und mit Weißweinessig, Rapsöl, Zucker und Salz einlegen. Gut verrühren und durchziehen lassen.
Grillrost mit etwas Bratöl bestreichen und Würstchen auf dem Grill rundherum für etwa 5-8 Minuten goldbraun grillen.
Die Brioche Buns aufschneiden. Jeweils ein Würstchen in ein Hot Dog Brötchen geben. Ketchup und Senf darauf verteilen. Mit Burgergurken, Rotkohl und Röstzwiebeln belegen.

Zubereitung Barbecue Hot Dogs

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten in dünne Scheiben und Avocado in kleine Stücke schneiden. Korianderblättchen von den Stielen zupfen.
Grillrost mit etwas Bratöl bestreichen und Würstchen auf dem Grill rundherum für etwa 5-8 Minuten goldbraun grillen.
Die Brioche Buns aufschneiden. Jeweils ein Würstchen in ein Hot Dog Brötchen geben. Barbecue Sauce darauf verteilen. Mit Tomaten, Avocado, Rucola, Koriander und Knusperecken belegen.