



HOT DOGS BY MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 20 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 HOTDOGS)

SENFSAUCE // (CA. 200 ML)

1 Bund Dill
120 g grober Senf
100 g cremiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz

RÖSTZWIEBELN //

2 Zwiebeln
3 EL Mehl
1 EL edelsüßes Paprikapulver
200 ml neutrales Pflanzenöl
Salz

SELLERIE-MÖHREN-SALAT //

300 g Knollensellerie
1 Möhre
1 EL Zitronensaft
3 EL Mayonnaise
2 EL Crème fraîche oder Naturjoghurt
Salz

AUßERDEM //

4 Montenauer Knackwürstchen
4 Hot-Dog-Brötchen
Etwas glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

FÜR DIE SAUCE //

Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Senf und Honig glatt verrühren, das Olivenöl unterschlagen, den Dill untermischen. Die Sauce salzen und kalt stellen.

FÜR DEN SALAT //

Sellerie und die Möhre schälen. Beides erst in möglichst dünne Scheiben, dann in sehr feine Stifte schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren, unter die Gemüsestifte mischen. Salat mit Salz würzen.

FÜR DIE RÖSTZWIEBELN //

Die Zwiebeln schälen und in 3-4 mm dicke Ringe hobeln. Mehl mit Paprikapulver mischen, die Zwiebelringe darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Nach und nach überschüssiges Mehl von den Zwiebeln abschütteln und die Zwiebeln portionsweise im Öl bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.



HOT DOGS BY MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 20 min



Schwierigkeit: leicht

DIE KNACKWÜRSTCHEN //

In einem Topf Wasser aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Würstchen ins Wasser geben, Deckel leicht schräg auflegen. Würstchen in 5-10 Min. heiß werden lassen. Die Brötchen nacheinander auf einem Toaster erhitzen, in einem Küchentuch warm halten. Die Brötchen längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden, aufklappen. Mit Salat und jeweils 1 gut abgetropften Würstchen füllen. Darauf etwas Senfsauce, Zwiebelringe und Petersilie zum garnieren geben.

Lecker!