Hotdog American Style à la Simon von

simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 20 Personen

1. Für die Wienerli in einer grossen Pfanne Wasser erhitzen. Ofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 80°C). VARIANTE: Vegetarisch mit langen Tofu-Streifen (angebraten) oder Käse-Sticks
2. Zwiebelringe und Mehl in einen Frischhaltebeutel oder ein Tupperware geben und kräftig schütteln.
3. Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen. Die Zwiebelringe darin anrösten. Anschliessend in ein Sieb geben, um die Butter abtropfen zu lassen. Baguette längs halbieren (nicht ganz durchschneiden) und auf das Blech legen. Im vorgeheizten Ofen 5-10 Minuten wärmen.
4. Sauce: Alle Zutaten bis und mit Honig in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wienerli für 5 Minuten ins heisse Wasser geben.
6. Baguette aus dem Ofen nehmen und in dieser Reihenfolge füllen: Sauce, Gemüse/Salat, Wienerli, Sauce, Zwiebeln.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201701_23/hotdog/

20 Paare Wienerli	
20 Stück Parisienne (etwa 60 cm lang)	Parisette ;-), alternativ Baguette
700 g Ketchup	
300 g Mayonnaise	
100 g Senf	
300 g Zwiebel	3 Zwiebeln, in Ringe
300 g Rüebli	geschält und geraffelt an der Röstiraffel
300 g Kabis	Weisskohl in dünnen Streifen...
400 g Eisbergsalat	in dünnen Streifen
2.0 g Räuchertofu	für Vegetarier / oder 200 gr. Käse-Sticks vom Stück geschnitten Muss auf Anzahl Personen berechnet werden
100 g Reibkäse	