



Vegane Hotdogs von Leo Knecht

Mengen für 10 Personen

Vegane Hotdogs wenn möglich auch Glutenfrei Zutaten müssen beim Kauf

Gewürze: Salz, Rauchpaprika, Pfeffer

| | |
|---------------------------|---|
| 12 Stück vegane Würstchen | 5 min Kochen |
| 12 Stück Hot Dog Brötchen | Eventuell im Backofen erwärmen |
| 200 g Rotkabis | Fein schneiden und mit Essig und Salz anmischen. |
| 2.5 TL Salz | Mit Kabis vermischen |
| 7.5 cl Apfelessig | 5 EL mit Kabis Vermischen |
| 100 g Röstzwiebeln | Topping |
| 50 g Petersilie, frische | Topping --> Eigentlich Kresse |
| 100 g Essiggurken | Topping Grosse Gurken längs in Streifen schneiden. |
| 1.0 Tube(265g) Mayonnaise | Topping !! Veganaise !! |
| 200 g Ketchup | !! Vegan und Glutenfrei !! Connie's Kitchen Boi Ketchup Topping |
| 70 g Senf | Topping |

Hot Dogs 5 min Kochen oder Anbraten

Essiggurken Schneiden

Rotkohl fein schneiden und mit Salz und Essig anmischen.