

HOT DOG



TIPP: Für die Adventszeit kann der Rotkohl mit Muskat und Nelken gewürzt werden.



Gourmet Dog mit gebratenem Rotkohl und Barbecuesauce

Für 10 Hot Dogs:

.....
10 Gourmet Hot Dogs, Art. 2203
10 Rinderwürstchen, Art. 58066
10 Blätter Kopfsalat
20 g Butter
1/4 Rotkohl, in feinen Streifen
3 rote Zwiebeln, in Würfeln
100 g Barbecue Sauce, Art. 96323
Etwas Salz und Pfeffer
.....

- 1 Hot Dog Buns auftauen lassen und mit den Salatblättern auskleiden.
- 2 Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Zwiebeln hinzugeben und glasig werden lassen. Dann den Rotkohl hinzufügen und braten. Nach ca. 4 Min. mit etwas Wasser ablöschen, die Barbecuesauce hinzugeben. Unter Rühren weiter braten bis die Flüssigkeit eine sämige Konsistenz erreicht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Kohlmischung auf den Salatblättern verteilen. Die Würste braten und darauf anrichten.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH