

New York Hotdog mit Sauerkraut



Zutaten (4 Personen):

- 4 Hotdog-Buns (Hotdog-Brötchen)
- 4 Hotdog-Wurstchen
- 120 g Sauerkraut
- 4 EL Senf (mittelscharf)

Zwiebelsauce:

- 4 EL Tomatenketchup
- 1 EL Rapsöl
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Pr. Zimt
- 1 Gemüsezwiebel
- 75 ml Wasser

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebelsauce zubereiten. Hierzu die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf das Rapsöl erhitzen, die Zwiebelstreifen hinzugeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten anbraten.

Die Zwiebeln mit Zimt und Pfeffer würzen, etwa 1 Minute weiter anbraten und dann das Wasser sowie den Ketchup einrühren. Alles knapp 10 Minuten bei schwacher Hitze einköcheln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz hat und dann kurz anpürieren.

Dann die Hotdog-Wurstchen im heißen Wasserbad für ca. 5 Minuten warm ziehen lassen. Unterdessen die Hotdog-Buns waagrecht einschneiden, mit den heißen Hotdog-Wurstchen und der Zwiebelsauce füllen. Das Sauerkraut zerzupft auf die Zwiebelsauce geben, mit Senf garnieren und sofort servieren.

Nährwertangaben: 404 kcal p.P., 48 g KH p.P.