



Dänische Hotdogs

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 TL
Dill, frisch	30 g
Mayonnaise	100 g
Joghurt, natur	50 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Wiener Würstchen	4 St.
Hot Dog Brötchen	4 St.
Senf	4 EL
Ketchup	4 EL
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Gewürzgurken abtropfen lassen. 30 g fein würfeln, Rest in dünne Scheiben schneiden. Kapern abtropfen lassen und hacken. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und hacken. In einer Schüssel Kapern, gewürfelte Cornichons, Mayonnaise und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Würstchen in heißem Wasser erwärmen. Brötchen einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Jeweils eine Seite mit Senf bzw. Ketchup bestreichen. Würstchen abtropfen lassen und in die Brötchen setzen. Remoulade darauf verteilen, mit Gewürzgurken-Scheiben und Röstzwiebeln belegen.

Guten Appetit!

Info: Die Hotdogs werden in Dänemark traditionell mit Pölser, einer rot eingefärbten Wurst, zubereitet.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	574 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	38 g