



New York Style Hot Dog

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Öl	2 EL
Chili, gemahlen	
Zimt	
Ketchup	4 EL
Wasser	80 ml
Hot Dog Würstchen	4 St.
Sauerkraut	100 g
Hot Dog Brötchen	4 St.
Senf	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Halbringe schneiden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 8 Min. glasig dünsten. Chilipulver und Zimt hinzugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Ketchup und Wasser hinzugeben und ca. 10 Min. einkochen lassen.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen, anschließend Hitze runterstellen. Würstchen darin ca. 5 Min. erwärmen. Inzwischen in einer Pfanne Sauerkraut auf mittlerer Stufe erhitzen. Brötchen aufschneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf das Sauerkraut geben und ca. 1 Min. anwärmen.
3. Brötchen mit Sauerkraut und heißen Würstchen belegen. New York Style Hot Dog mit Zwiebelsauce und Senf getoppt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	419 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	22 g