



Selbstgemachte Hotdog-Brötchen mit Toppings

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 1h 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Soft Rolls Backmischung	500 g
Hefe, frisch	21 g
Wasser	230 g
Sonnenblumenöl	45 g
Salz	
Gewürzgurken	400 g
Schalotten	1 St.
Stangensellerie	50 g
Speisestärke	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	3 St.
Weizenmehl, Type 405	8 EL
Butterschmalz	6 EL
Curly Fries	750 g
Wiener Würstchen	8 St.
Ketchup	100 g
Senf	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne

1. Hot-Dog Brötchen Teig

Gib die Backmischung auf eine Backmatte oder in eine Rührschüssel. Drücke eine Mulde in die Mitte und bröse die Hefe hinein. Gib 225 g Wasser hinzu, verrühre es mit der Hefe und verrühre das Hefewasser langsam mit der Brotbackmischung. Füge das Sonnenblumenöl und 0,25 TL Salz hinzu und verknete alles in etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig. Verwende dazu eine Küchenmaschine oder knete den Teig mit der Hand. Forme ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt etwa 30 Minuten aufgehen.

2.

Gurken Relish

Schneide die Gewürzgurken, die geschälte Schalotte und den Staudensellerie in feine Würfel. Brate das Gemüse etwa 5 Minuten in einer Pfanne scharf an. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und gib sie gemeinsam mit 200 g Gewürzgurkensaft, Salz und Pfeffer in die Pfanne. Lasse die Masse aufkochen und dann bei niedriger Hitze für etwa 10 Minuten köcheln.

Tipp: Du kannst auch die Senfkörner und Gewürze aus dem Gurkenglas mit anbraten.

3. Hot-Dog Brötchen formen

Gib den Teig auf eine Backmatte, teile ihn in 8 Portionen und forme diese zu Kugeln. Drücke jede Kugel zu einem Oval aus und rolle sie zu Hot-Dog Brötchen auf. Setze die Brötchen mit der Naht nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und lasse sie für abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen.

4. Röstzwiebeln

Schäle die Zwiebeln, schneide oder hoble sie in feine Ringe und vermische sie mit dem Mehl. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne oder einem Bräter bei mittelhoher Hitze und brate die Zwiebeln darin 5-10 Minuten an, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus der Pfanne und lasse sie auf einem Küchentuch etwas abtropfen und würze sie mit Salz und Pfeffer.

5. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

6. Hot-Dog Brötchen backen

Backe die Brötchen im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten und lasse sie anschließend abkühlen.

7. Servieren

Bereite die Curly Fries nach Packungsanleitung zu. Erwärme die Würstchen in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Wasser. Schneide die Brötchen längs ein, bestreiche sie innen mit dem übrigen Fett der Röstzwiebeln und gib jeweils ein Wiener Würstchen hinein. Serviere die Hot-Dogs mit dem Gurken Relish, den Röstzwiebeln, den Curly Fries und Ketchup und Senf.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Bei den Wiener Würstchen könnt ihr ganz nach Belieben und Geschmack auch Geflügel-Wiener verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	817 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	39 g