



Gourmet Hot Dog

mit Bratwurst und Rote Bete

Zutaten für 5 Personen:

1 Packung WOLF Fränkische Bratwurst
200 g vorgegarte Rote Bete
5 Hot Dog Brötchen
Öl zum Anbraten

Für die Soße:

2 hart gekochte Eier
2 Gewürzgurken
1 EL Kapern
2 EL Dill
50 g Mayonnaise
100 g saure Sahne
Zitronensaft
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Für die Soße Eier pellen und hacken. Gurken und Kapern ebenso fein hacken und mit Eier, Dill, Mayonnaise und saurer Sahne vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Vorgegarte Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Fränkische Bratwürste in Öl anbraten oder grillen.
3. Hot Dog Brötchen waagrecht aufschneiden. Mit einer Bratwurst, etwas Soße und der Roten Bete belegen. Anschließend mit etwas Dill garnieren.

Fertig sind die leckeren Hot Dogs! Guten Appetit!
Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog