



Mini Bratwurst Hot Dogs

mit Rostbratwürsten und Zwiebel

Zutaten für 28 Hot Dogs:

2 Packungen (je 300 g)
WOLF Nürnberger Rostbratwürste
4 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
etwas Öl
Körniger Senf

Für die Brötchen:

200 ml Milch
60 g Butter
500 g Weizenmehl
½ Würfel frische Hefe
1 EL Zucker
1 ½ TL Salz
1 Ei
1 Eiweiß

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
etwa 1 EL Wasser

So wird's gemacht:

1. Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen. Inzwischen Backblech mit Backpapier vorbereiten.
2. Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig in etwa 28 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einem Rechteck von ca. 5 x 3 cm formen, dabei die kurzen Seiten etwas einklappen, dann von der langen Seite aufrollen. Die Rollen mit der Nahtseite unten auf das Backblech setzen. Zwischen den einzelnen Teigrollen etwa 1 bis 2 cm Abstand lassen. Nochmals zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Teigrollen damit bestreichen und backen.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe 8–10 Minuten braten, salzen und pfeffern. Die Original Nürnberger Rostbratwürste in einer weiteren Pfanne anbraten.
4. Die Brötchen mittig einschneiden und mit Zwiebel und je einer Rostbratwurst bestücken. Je nach Geschmack mit Senf garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben