



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Chicago Style Hot Dog

Chicago Style Hot Dog

Nach Belieben French's Classic Yellow Mustard

4 Hot Dog Brötchen (mit Mohn)

4 (Rinder) Hot Dog Würstchen

120 g Tomaten, gewürfelt

120 g Zwiebeln, fein gewürfelt

60 g süßes Gurkenrelish

8 kleine scharfe Chillies

4 eingelegte Dill Gurkenhälften

Selleriesalz

Chicago Style Hot Dog

1.

Die Hot Dog Brötchen kurz erwärmen. Die Innenseiten der Brötchen großzügig mit Senf bestreichen.

Je eine erwärmte Hot Dog Wurst in ein Brötchen legen.

Mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Gurkenrelish belegen. Eine Dillgurkenhälfte neben die Wurst legen.

Mit zwei eingelegten scharfen Chillies belegen. Nach Belieben etwas zusätzlichen Senf darübergerben und mit einer Prise Sellarlesalz abschließen.

Tipp: Falls keine Mohnbrötchen erhältlich sind: Die Außenseite warmer Hot-Dog-Brötchen dünn mit geschmolzener Butter bestreichen und sofort mit Mohn bestreuen. Das ergibt einen sehr ähnlichen Geschmack und die typische Optik.