



Sonora Hot Dog

Sonora Hot Dog

6 Stück(e) Bolillo-Brötchen (Alternativ Ciabatta Brötchen)

6 Stück(e) Hot Dog Würstchen

6 Scheibe(n) Bacon

180 g Don Enrico Black Beans

2 Stück(e) Roma Tomaten (gewürfelt)

4 Stück(e) Jalapeños (grob gehackt)

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

2 Stück(e) Zwiebeln (mittelgroß)

2 Esslöffel Butter

2 Teelöffel Cholula Hot Sauce Original

Nach Belieben French's Classic Yellow Mustard

1 Teelöffel Salz

Sonora Hot Dog

1.

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

Jalapeños, 2 Esslöffel Mayonnaise und das Salz in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Etwa 1 Minute auf höchster Stufe pürieren, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Die Jalapeño-Sauce bis zum Servieren beiseite stellen.

Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. 1½ der gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren etwa 5–7 Minuten braten, bis sie weich sind und leicht karamellisieren. Die schwarzen Bohnen und die Hot Sauce dazugeben und gut vermischen. Die Mischung aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die Hot Dog Würstchen mit den Baconscheiben umwickeln (falls nötig, die Enden mit Zahnstochern fixieren) und in derselben Pfanne braten. Dabei gelegentlich wenden, bis die Hot Dog Würstchen durchgewärmt sind und der Bacon von allen Seiten knusprig ist.

Währenddessen die Bolillo-Brötchen (oder Ciabatta Brötchen) in ein feuchtes Blatt Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle bei hoher Leistung etwa 10–15 Sekunden erwärmen, damit sie weich und leicht gedämpft sind.

Zum Anrichten jeweils etwa 3 Esslöffel der Zwiebel-Bohnen-Mischung in die Mitte eines Brötchens geben. Den Bacon-Hot-Dog darauflegen und mit den restlichen Zwiebeln sowie den gewürfelten Tomaten toppen.

Anschließend mit der Jalapeño-Sauce, Senf, etwas zusätzlicher Mayonnaise und nach Belieben weiterer Cholula Hot Sauce beträufeln. Sofort servieren.