



Bahn-Mì-Hotdogs aus dem Airfryer

Bahn-Mì-Hotdogs aus dem Airfryer

0 ml Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel McCormick Ingwer gemahlen

200 g Coleslaw

30 g frischer Koriander

50 g Zwiebel

1 Jalapeno

6 Hotdog Brötchen

2 Esslöffel French's Classic Yellow Mustard

2 Esslöffel Lien Ying Sriracha Mayo

6 Würstchen

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Bánh-Mì-Hotdogs aus dem Airfryer

1.

1. Reissessig, Zucker und Ingwer in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Koriander,

Jalapeno und Zwiebel fein hacken und anschließend mit Coleslaw vermengen.

2. Air-Fryer auf 190 Grad vorheizen. Anschließend die Würstchen für 4 Minuten darin garen. Senf und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel verrühren. Je 1 TL der Mischung auf die Schnittflächen der Brötchen streichen. Den Rest zum Servieren aufbewahren.

3. Würstchen aus dem Air-Fryer nehmen und in die Brötchen legen. Dieses zurück in den Korb geben und 1 Minute weitergaren. Anschließend mit dem Coleslaw toppen und mit dem restlichen Senf-Dressing beträufeln.