



Coney-Island Chili Hot Dogs

Coney-Island Chili Hot Dogs

450 g Rindfleisch

225 g Tomatensauce

120 ml Wasser

60 ml French's Classic Yellow Mustard

1 Esslöffel McCormick Scharfe Chili-Zubereitung

60 g weiße Zwiebel

8 Würstchen

8 Hot Dog Brötchen

Coney-Island Chili Hot Dogs

1.

1. Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Wasser, Senf und Chiligewürz in einem großen Topf vermengen. Bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen und umrühren. Hitze reduzieren, abdecken und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

eingedickt ist.

2. In der Zwischenzeit die Würstchen erwärmen und in Brötchen servieren und nach Belieben mit Chili, gehackten Zwiebeln und zusätzlichem Senf garnieren.