



Hot Dog mit scharfen Karotten

Hot Dog mit scharfen Karotten

10 Hot Dog Brötchen

10 Karotten

1 l Karottensaft

50 g Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Esslöffel McCormick Koriander gemahlen

1 Teelöffel Salz

4 Esslöffel Cholula Chipotle Hot Sauce

Nach Belieben Senf

Nach Belieben Röstzwiebeln

Frischer Koriander

Hot Dog mit scharfen Karotten

1.

1. Karotten schälen und auf länge der Hot Dog Brötchen schneiden.

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 5 Portionen

2. Karottensaft mit Honig, Koriandergewürz und Salz mischen. Karotten und den Saft in einen Vakuumbbeutel verschließen und für 2 Stunden in einem Dampfofen bei 160 Grad backen.

3. Anschließend den Saft von den Karotten in einem Topf bei niedriger Hitze einkochen. Wenn dieser etwas dicker wird, die Cholula Hot Sauce dazugeben und vermengen.

4. Karotte in das Brötchen geben, mit Senf, scharfer Sauce, Röstzwiebeln und frischen Koriander servieren.