



Koreanischer Hot Dog

Koreanischer Hot Dog

4 Hot Dog Würstchen

4 Hot Dog Brötchen

2 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Esslöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

1 Teelöffel McCormick Ingwer gemahlen

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

Nach Belieben Frühlingszwiebel

Nach Belieben Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Für den Kohlsalat

1 Kopf Grünkohl, alternativ Chinakohl

3 Esslöffel Lien Ying Japan Style Mayo

1 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Koreanischer Hot Dog

1.

1. Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Kohl in dicke Spalten schneiden, mit Öl bestreichen und anschließend 4-5 Minuten pro Seite grillen.

2. Den gegrillten Kohl in dünne Streifen schneiden. Mayonnaise, Gochujang, Essig und Sesamöl verquirlen und mit dem warmen Kohl vermengen.

3. Gochujang, Honig, Sojasauce, Knoblauchpulver und Ingwer zu einer Glasur verrühren.

4. Würstchen diagonal einschneiden und grillen. Kurz bevor sie gar sind mit der Glasur bestreichen. 5

. Hot Dog Brötchen leicht rösten, mit dem Würsten und dem Kohlsalat füllen. Nach belieben mit Lauchzwiebeln und gerösteten Sesamsamen servieren.