



Chili Cheese Dogs

Für die Hot Dogs:

4 Hot Dog Brötchen

4 Rindswurstchen (oder Hot Dog Würstchen)

0.5 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

0.5 rote Zwiebel, fein gehackt

Frischer Koriander (oder Petersilie), fein gehackt

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für das Chili:

250 g Rinderhackfleisch

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Dose stückige Tomaten

0.5 Packung Don Enrico Chili con Carne Mix

2 Spritzer Don Enrico Habanero Chili Sauce extra hot

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Chili Cheese Dogs

1.

Für das Chili in einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch hinzufügen und gut anbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten. Tomaten, Chili con Carne Mix und ggf. Habanero Chili Sauce dazugeben. Das Chili ca. 10-15 min. köcheln lassen, bis es schön dick ist.

Die Würstchen (nach Packungsanleitung) braten oder erwärmen. Brötchen aufschneiden und leicht tosten (z. B. im Ofen oder auf dem Grill).

Würstchen ins Brötchen legen. Eine gute Portion Chili darüber geben. Den Jalapeño Chili Dip darüber geben. Mit gehackten Zwiebeln und Koriander toppen.