



Luxus-Hotdog-Brötchen: Pikante und rauchige Hotdogs



Zutaten

- 50 gramm reifer Kuhmilchkäse
- 1 Geräucherter Kuhmilchkäse
- 1 Pikante Nussmischung
- 1 Vierfaches Henri Willig Bier
- 1 Dip nach Wahl des Chefs Jalapeno
- 500 gramm Zwiebeln
- 4 hot-Dog-Brötchen
- 4 hotdogs
- 4 esslöffel Mayonnaise
- 2 esslöffel Senf
- 30 ml Zitronensaft
- 0.5 teelöffel Ketchup
- 50 gramm sonnengetrocknete Tomate
- 5 esslöffel Olivenöl
- 25 gramm schwarze Oliven
- 15 gramm Pinienkerne

Vorbereitung

Pikante, zähe Hot Dogs mit karamellisierten Zwiebeln.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln dazugeben.

Bei schwacher Hitze braten.

Legen Sie einen Deckel auf die Pfanne für 10 Minuten.

Dadurch wird den Zwiebeln die Feuchtigkeit entzogen und sie können karamellisieren.

Wenn die Zwiebeln braun werden, sind sie fertig. Das dauert mindestens eine halbe bis eine Stunde.

Die Hot Dogs aufwärmen.

Den geräucherten Käse reiben.

Die Brötchen aufschneiden, den Hot Dog dazwischen legen, etwas von den karamellisierten Zwiebeln und dem geräucherten Käse darauf geben und den Käse im Ofen schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Senfmayonnaise zubereiten.

Mayonnaise, Senf, Ketchup und Zitrone verrühren.

Wenn die Hot Dogs aus dem Ofen kommen, etwas Sauce darüber geben.

Käsetapenade

Die sonnengetrockneten schwarzen Oliven, den Käse, die Pinienkerne und das Olivenöl in der Küchenmaschine mischen

wenn die Mischung zu trocken ist, fügen Sie mehr Olivenöl hinzu.

Nochmals vielen Dank an Evelien von @Gezelligerecepten für diese kräftige Leckerei!