

Der Ost-West-HotDog

Zutaten für 10 HotDogs:

- 10 Thüringer Bratwürste
- 10 Laugenstangen
- 100 g Rahmjoghurt
- je 1,5 EL Weißwurstsenf und Senf
- einige Radieschen
- 1 Chili
- Salz
- 1 Bio Zitrone
- Schnittlauch
- 2 Rettich
- ca. 5 Zwiebeln
- brauner Zucker
- ca. 200 ml Bier
- 200 g Bergkäse gerieben
- 3 TL Balsamico

Zubereitung:

Wie meistens werde ich mich zuerst um das vorbereiten der einzelnen Gemüsesorten kümmern. Dafür schäle ich den Rettich und schneide oder ihn in ganz dünne Scheiben. Diese Scheiben kommen in eine Salatschüssel und werden ordentlich gesalzen. Das Salz entwässert die Rettichscheiben und macht den Rettich um einiges weicher. Später wird er nur noch ganz nach eigenem Geschmack gepfeffert und mit einigen Schnittlauchröllchen verfeinert. Anschließend hacke ich die Radieschen und die Chili ganz fein und schneide die Zwiebeln in halbe Ringe.

Im Anschluss daran gebe ich die gehackten Radieschen und Chilis in eine Schüssel und vermische alles gründlich mit den beiden Senfsorten, dem Rahmjoghurt, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und schmecke den so entstandenen Dip mit Salz und Pfeffer ab.

Und schon geht es an den Grill. Den bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor.

Ich verwende meinen Bastard Keramikgrill. Für den heizt ihr euch einfach einen gefüllt mit Briketts vor und gebt diese mittig in den Grill. Schon während der Grill heiß wird stelle ich meine direkt über die Kohlen und heize diese so gleich mit auf.

Ist der Grill dann heiß, gebe ich einen Schuß Öl in die Pfanne und dünste die Zwiebeln weich. Nach ein paar Minuten kann ich diese dann mit etwas braunem Zucker überstreuen und sie somit karamellisieren. Wenn der Zucker dann geschmolzen ist gebe ich das in die Pfanne. Das geht jetzt alles recht schnell. Sobald das Bier etwa zur Hälfte eingekocht ist kommen noch die 3 TL dazu und so wird die Flüssigkeit dann gänzlich verkocht. Das dauert alles in allem etwa 15 Minuten.

Jetzt ist es endlich soweit, dass ich die Würste grillen kann. Diese grille ich rundherum schön knusprig braun, wie es sich für eine gute Bratwurst gehört.

Jetzt gebe ich noch ruck zuck den Schnittlauch in den Dip und kann dann endlich den . Dafür gebe ich eine gute Portion des Dips auf die untere Hälfte des aufgeschnittenen Brötchens, lege darauf die gegrillte Wurst, dann die Zwiebeln und zuguter letzt noch etwas geriebenen Bergkäse. Dann noch schnell den Deckel drauf und mit dem Brotzeitrettich serviert, fertig.

Ich sage euch, dass ist ein Hochgenuss! Probiert es aus, lasst es euch schmecken.

Lieben Gruß,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:44]

Dogzilla - Der Wagyu HotDog

Zutaten:

- 6 Wagyu Bratwürste

- 6 HotDog Brötchen
- 2 Avocados
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Ingwer
- 240 ml Sojasauce
- 120 ml Wasser
- 110 g Zucker
- 4 EL Reisessig
- 4 EL brauner Zucker
- etwas Honig
- Mayonnaise
- Baconwürfel
- Gewürzmischung
- Sriracha Sauce

Zubereitung:

Dieser traumhafte und ganz bestimmt ganz besondere HotDog ist mal nicht von uns erfunden, sondern von www.chefkoch.de . Aber nachdem ich diesen geilen Scheiß da gefunden habe, musste er unbedingt gegrillt werden.

Im ersten Arbeitsgang halbiere, entkerne, enthäute und würfle ich die Avocado. Danach schäle und hacke ich den Ingwer, und schneide die Gemüsezwiebel in halbe Ringe. Das waren schon alle Vorbereitungen und es kann endlich losgehen.

Während ich nun einen zu 3/4 mit Kohle gefüllten vorheize, gebe ich schon mal das Wasser, die Sojasauce, den Reisessig, den Ingwer, Knoblauch, Zucker und den braunen Zucker in den kleinen und stelle ihn auf den auf meinen Dutch Oven. Das wird die Sauce für diesen wunderbaren Hot Dog. Ich lasse alles aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann und damit die Sauce etwas andickt. Wenn das soweit ist, entnehme ich einige der glühenden Kohlen aus dem Anzündkamin und stelle sie mit dem Dutch Oven auf eine . So bleibt alles schön heiß und wir können die Zwiebeln dünsten.

Dafür gebe ich die restlichen Kohlen aus dem Anzündkamin in den . Ich schütte sie alle in eine Hälfte des Grills. So bekomme ich eine 2-Zonen Glut, also einen direkten und einen indirekten Grillbereich. Auf den Grillrost über der direkten

Zone erhitze ich den Deckel des und gebe die Baconwürfel hinein. Diese verlieren nun einiges an Fett und werden schön kross. Beginnen die Würfelchen dann zu bräunen, gebe ich gleich noch die Zwiebelringe mit dazu. Diese dünste ich solange, bis sie glasig und schön weich sind. Bis dahin haben die Baconwürfel dann die gewünschte Bräune und sind wunderbar mit Röstaromen überzogen. Nun werde ich alles noch schnell mit etwas Honig karamellisieren und dann sind auch die Zwiebeln fertig.

Was jetzt noch bleibt, ist natürlich die Wurst. Diese grille ich mir ganz einfach über der direkten Hitze scharf und ringsherum an, lege sie in den indirekten Bereich bis sie fertig ist und schon können wir den Hot Dog bauen. Dafür röste ich die Brötchenhälften auch noch kurz über der direkten Hitze an, bestreiche den Boden mit der Sauce, gebe die Avocado darauf, belege alles mit den Zwiebeln, lege die Bratwurst ins Brötchen und bespritze dann noch alles mit einer Portion Mayonnaise, etwas Sriracha Sauce und würze noch mit der Furikake Gewürzmischung. Ich weiß, dass klingt alles sehr aufwändig, aber glaubt mir, dass ist es nicht und es lohnt sich absolut.

Macht diesen Hot Dog gerne mal nach, ihr werdet es nicht bereuen. Solltet ihr keine Wagyu-Wurst haben, nehmt doch einfach eure Lieblingsbratwurst. Mit der geht dieses wunderbare Rezept genau so gut, wie mit der vom Wagyu-Rind.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:39]

Der Asia-Bayern-Dog

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Weißwürste
- 10 Käse-Laugen-Stangen
- 7 rote Zwiebeln
- 400 g Mirabellen

- 3 Chilis
- 1 Ingwer (ca. 4cm)
- brauner Zucker
- Weißwurstsenf
- 1 Flasche Bier
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Frischkäse mit Kräuter
- etwas Orangensaft

Zubereitung:

- Zuerst wird alles geschnitten. Die Gurken halbiert man, entfernt mit einem Teelöffel das Kerngehäuse und schneidet die sie in halbe, dünne Scheiben. Das Kerngehäuse wird entfernt, da in diesem der Wasseranteil sehr hoch ist und dieses Wasser den Salat später zu wässrig machen würde. Die Scheiben gibt man dann in eine Schüssel. Dann hackt man den Dill ganz fein und gibt ihn zu den Gurken. Im Anschluss Hackt man die Chilis, den Ingwer und 1 der Zwiebeln ebenfalls klein und gibt alles in eine weitere Schüssel. In die dritte Schüssel schneidet man die restlichen Zwiebeln und diese in halbe Ringe.
- Wenn alles geschnitten ist, stellt man den Salat fertig, damit dieser Zeit hat zu ziehen. Dafür gibt man noch den Becher Frischkäse zu den Gurken und dem Dill, salzt und pfeffert alles und schon ist der Salat fertig. Nur noch kurz sorgfältig durchgemischt und schon kanns weiter gehen.
- Nämlich mit dem Starten der Kohlen. Ich verwende in diesem Rezept einen 3/4 . Wenn dieser durchgeglüht ist, richtet man eine 2-Zonen-Glut im ein und stellt einen (in diesem Fall die) direkt über die Kohlen und lässt ihn aufheizen. Nach etwa 10 Minuten ist es dann soweit. Man kann mit der Herstellung des Chutneys beginnen.
- Dafür gibt man etwas Öl in den Dutch Oven und dünstet die Zwiebel-Chili-Ingwermischung darin leicht an. Noch bevor Röstaromen entstehen gibt man dann die entsteinten Mirabellen mit in den DO und karamellisiert alles mit ungefähr 3-4 EL braunem Zucker. Ist dies geschehen, löscht man alles mit einem kleinen Schuss Orangensaft ab. Sobald dieser einreduziert ist, kippt man wieder etwas nach. Diesen Vorgang wiederholt man einige

Male, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist und die Mirabellen weich sind. Das dauert bei voller Hitze etwa 15 Minuten.

- Nun nimmt man den Dutch Oven vom Grill, macht den Deckel zu und stellt ihn beiseite. Der heiße Gußtopf hält das Chutney eine ganze Weile warm. Jetzt stellt man eine auf den Grill. Ebenfalls wieder direkt über die Kohlen und bringt etwas Butter darin zum schmelzen. Darin dünstet man die restlichen Zwiebeln glasig. Dann löscht man alles mit etwa einer halben ab, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles solange kochen, bis das Bier wieder fast verkocht und die Zwiebeln schön weich sind.
- Während die Zwiebeln am schmoren sind, mischt man noch etwa 5 EL Weißwurstsenf mit einem kleinen Schuß Bier und schon ist auch die Sauce fertig. Jetzt muss man nur noch die Weißwürste schälen und halbieren.
- Dann kann es endlich losgehen. Sobald die Zwiebeln vom Grill sind, grillt man die Weißwursthälften kräftig an. Auch die Laugenstangen halbiert man und röstet sie leicht auf dem Grill.
- Nun kann man den HotDog zusammenbauen. Dafür werden 2 Weißwursthälften auf den Laugenspitz gelegt, darauf verteilt man etwas Chutney, darüber die Zwiebeln und zuletzt gibt man die Sauce darauf. So einfach ist ein richtig leckerer und vor allem ausgefallener HotDog entstanden. Diesen serviert man dann mit dem feinen Gurkensalat.

[amd-yrecipe-recipe:21]

Bavaria Blue Dog

Der Bavaria Blue Dog ist der Partyhotdog. Er geht rasant schnell und ist einfach lecker. Aber seht selbst.

Zutaten:

- 5 Bockwürste
- 5 HotDog Brötchen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 bayerischen Blauschimmelkäse Bavaria Blu
- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Dijon Senf
- 2 TL weißer Zucker
- BBQ Sauce von BBQE oder eine andere Sauce
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Basilikum

Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept kann ich zuerst mal den Anzündkamin zur Hälfte mit Briketts befüllen und anzünden. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, kommen sie in eine Hälfte des Grills. Jetzt leg ich noch schnell den Grillrost drauf und lass das ganze heiß werden. Den Deckel benötige ich heute erst später und auch nur ganz kurz.
2. Als nächstes werde ich den Salat herstellen. Dafür reibe ich die Karotten klein, hacke den Staudensellerie und die Zwiebel und gebe alles in eine Schüssel. In diese gebe ich jetzt noch die Mayonnaise, den Senf, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Basilikum und verrühre alles gründlich miteinander. Schon ist der Salat fertig.
3. Nun schneide ich den Käse in kleine Stücke und lege die Würste auf den Grill. Während diese grillen fülle ich den Käse in die aufgeschnittenen Brötchen.
4. Wenn dann die Würstchen fertig sind gesellen sie sich zu dem Käse in die Brötchen und wandern zusammen auf den Grill. Jetzt ist es an der Zeit, den Deckel zu schließen. Nur solange bis der Käse geschmolzen ist.
5. Jetzt nur noch mit der BBQE Sauce und dem Salat belegen und fertig ist unser Party HotDog.

Chili-Cheese-Dog

Ich hatte mal wieder richtig Lust auf Hot Dogs. Aber natürlich machte ich keine normalen, sonder Chili-Cheese-Dogs. Wie das geht und was ihr dafür benötigt, seht ihr hier:

Zutaten:

- 8 Hot-Dog Brötchen
- 8 Bock- oder Hot-Dog-Wurstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/8 TL Muskat
- Salz
- 150 g Käse

Zubereitung:

1. Heute fangen wir mal direkt mit dem Grill an. Den heizen wir nämlich auf 230°C vor. Ihr könnt auch gleich eure Guß- oder Eisenpfanne mit aufheizen.
2. In dieser Pfanne wird jetzt der Bacon ausgelassen. Also schön kross angebraten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und bratet in der gleichen Pfanne, im Baconfett euer Hackfleisch an.

4. Beginnt das Hackfleisch nun krümelig zu werden, gebt ihr die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu, damit beides weich werden kann und mischt anschließend alles mit den Gewürzen.
5. Sobald das Hackfleisch angefangen hat braun zu werden, könnt ihr die flüssigen Zutaten dazu geben. Die wären das Ketchup, der Senf und die Worcestersauce.
6. Nun lasst ihr die Sauce noch etwas auf dem Grill, bis sie schön angedickt, also einreduziert ist.
7. Nach einigen Minuten müssen dann noch die Würste mit in den Grill, damit die auch noch schön angegrillt werden und zu guter letzt kommt noch das Hot-Dog-Brötchen mit hinein. Dieses aber nur kurz, es soll nur leicht angetoastet werden.
8. Jetzt werden die Chili-Cheese-Dogs noch zusammengebaut. Erst das Würstchen in das Brot, dann kommen Bacon, Chilisaucе und Käse rein. Das Ganze wird jetzt nur noch kurz im Grill überbacken, kann dann mit Jalapenos belegt werden und schon ist alles fertig.

Guten Appetit mit dieser feurigen Variante der Hot-Dogs.