



AMERIKANISCHE DOPPEL-DOGS

mit Zwiebeln und Käse dazu Kartoffelchips

SPECIAL



Hot-Dog-Brötchen



Wiener Würstchen



saure Sahne



BBQ-Soße



Zwiebel



Käse-Mix



Kartoffeln



grüne Chilischote



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne**, **2 Backbleche** mit **Backpapier** und **2 kleine Schüsseln**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Kartoffeln ungeschält in sehr dünne (ca. 2 mm) Scheiben schneiden oder hobeln. **Kartoffelscheiben** in einer großen Schüssel mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** und der **Gewürzmischung** vermengen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 20 – 25 Min. goldbraun backen. **★ TIPP:** Die Kartoffelchips werden noch dünner und knuspriger, wenn Du die Kartoffeln mit einem Küchenhobel oder einer Vierkantreibe in feine Scheiben hobelst.



4 FRANKFURTER BRATEN

Nach der Garzeit **Zwiebel** in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Die Pfanne auswischen und wieder 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Würstchen** zugeben und rundherum ca. 2 Min. goldbraun anbraten.



2 ZWIEBEL ANBRATEN

Zwiebel abziehen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebeln** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Mit ½ EL [⅓ EL | 1 EL] **Essig*** ablöschen und 1 Prise **Zucker*** dazugeben. **Zwiebeln** weitere 5 Min. braten, bis sie weich sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 HOTDOGS FÜLLEN

Hotdog-Brötchen von oben aufschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. **Brötchen** auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Brötchen** zuerst mit etwas **BBQ-Dip** bestreichen. Danach mit 2 **Würstchen** pro Hotdog belegen. Geschmorte **Zwiebeln** darauf verteilen und mit **Käse** toppen. **Hotdogs** für 3 – 4 Min. im Backofen aufbacken, bis der **Käse** zerschmolzen ist.



3 DIP VERRÜHREN

In einer kleinen Schüssel **BBQ-Soße** mit **saurer Sahne** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Chili halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



6 ANRICHTEN

Kartoffelchips auf Teller verteilen. **Hotdogs** dazu anrichten und mit **grünen Chilistreifen** bestreuen (**Achtung: scharf!**). Alles zusammen mit restlichem **BBQ-Dip** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln DE	3	4	6
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g	4 g	4 g
Zwiebel DE	2	3	4
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
saurer Sahne 5)	150 g	225 g	300 g
grüne Chilischote ES NL	1	1	2
Wiener Würstchen 4)	4	6	8
Hot-Dog-Brötchen 1)	2	3	4
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 1	2 EL	3 EL	4 EL
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Essig* für Schritt 2	½ EL	⅓ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	732 kJ/175 kcal	4.025 kJ/962 kcal
Fett	11,13 g	61,15 g
– davon ges. Fettsäuren	3,92 g	21,52 g
Kohlenhydrate	12,32 g	67,69 g
– davon Zucker	7,53 g	41,35 g
Eiweiß	5,73 g	31,47 g
Salz	0,820 g	4,508 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenthaltiges Getreide 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at