



Rezeptkarte

Weißwurst Hot Dog
mit Süßer-Senf-Mayonnaise,
Kümmel-Spitzkohl und
gesalzenem Rettich

Zutaten (4 Personen):

Buns: 330 g Mehl 550, 20 g Frisch-Hefe, 15 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, 180 g Milch, 40 g Butter, 20 ml Natronlauge vom Bäcker

Belag: 4 große Weißwürste, 40 g Rettich geschält in dünne Scheiben, Salz, 2 EL süßer Senf, 5 EL Mayonnaise; Krautsalat:

½ Spitzkohl, 20 g Schalotten in Würfel, 50 ml Rapsöl, ½ TL Senf scharf, 25 ml weißer Balsamessig, Pfeffer weiß, Salz, Zucker, ½ TL Kümmel grob gestoßen, 20 g Petersilie glatt - gehackt

Equipment: Grill mit Deckel, mildes Räucherholz, z.B. Apfel

Zubereitung (ca. 90 Minuten):

Für die Buns die Milch und die Butter auf 40°C erwärmen.

Die Hälfte des Mehls zusammen mit Zucker und Hefe in eine Rührschüssel geben. Milch-Buttermischung hinzugeben und mit einem Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Nach und nach das restliche Mehl, Salz und ein halbes Vollei hinzugeben und den Teig für ca. 10 Minuten kneten. Aus dem Teig 6 gleichgroße längliche Teiglinge formen und abgedeckt auf einem Backblech für 45 Minuten gehen lassen. Die Buns mit der Natronlauge bepinseln. Danach sofort für 12-13 Minuten bei 180°C im Grill oder im Backofen backen und anschließend auskühlen lassen.

Den Spitzkohl in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden bzw. hobeln, mit Salz würzen und durchwirken. Für 5-10 Minuten bei Seite stellen und marinieren. Für die Vinaigrette die Schalottenwürfel mit der Hälfte des Öls glasig anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und Senf, Kümmel sowie restliches Öl dazugeben.

Einmal aufkochen und mit weißem Pfeffer, Salz, Zucker würzen. Die Marinade zum Spitzkohl geben, alles gut vermengen und gehackte Petersilie untermischen. Den Rettich leicht salzen und 15 Minuten durchziehen lassen. Den süßen Senf mit der Mayonnaise verrühren. Die Weißwürste vom Darm befreien und der Länge nach halbieren. Im Grill bei 120-130°C angrillen und mit mildem Räucherholz leicht smoken.

Tipp: Gepoppte oder krosse Schweineschwarte für den Extra-Crunch als Topping verwenden.



#altesgewürzamt

www.altesgewuerzamt.de