



Fusion Hotdog mit BBQ Kartoffelsalat von Bernd Zehner

Zutaten Hotdog:

- Pan-Kristall-Baguette
- Thüringer Rostbratwürste
- Bunte Tomaten
- Rote Zwiebel
- Peperoni
- Frischer Koriander
- Limette
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Reife Avocados
- Crème fraîche
- Mais-Tortilla-Chips

Zubereitung:

Die Thüringer Rostbratwürste goldbraun grillen oder in der Pfanne braten.

Für die Tomatensalsa bunte Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel fein würfeln, die Peperoni in feine Ringe schneiden und den Koriander grob hacken. Alles miteinander vermengen und mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Avocadocreme die Avocados mit etwas Crème fraîche cremig verrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pan-Kristall-Baguette aufschneiden und kurz anrösten. Die Avocadocreme auf dem Brot verteilen, die Thüringer Rostbratwurst einlegen und mit der Tomatensalsa belegen.

Zum Schluss einige grob zerstoßene Mais-Tortilla-Chips darüberstreuen. Sie sorgen für einen zusätzlichen Knusper-Effekt und runden den Streetfood-Charakter des Hotdogs ab.

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten BBQ- Kartoffelsalat:

- Festkochende Kartoffeln
- Salzgurken
- Frühlingslauch
- Mayonnaise
- BBQ-Sauce
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen, leicht abkühlen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden. Salzgurken würfeln und den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Mayonnaise und BBQ-Sauce zu einem cremigen Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Salzgurken und Frühlingslauch mit dem Dressing vermengen und vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.

Anrichten

Den Fusion Hotdog zusammen mit einer Portion BBQ-Kartoffelsalat servieren. Die Kombination aus Thüringer Rostbratwurst, knusprigem Pan-Kristall-Baguette, frischer Tomatensalsa, cremiger Avocado und rauchigem Kartoffelsalat verbindet klassische deutsche Aromen mit modernen Streetfood-Einflüssen.

Dauer: ca. 30Minuten