

ASIAN-STYLE-HOT-DOG

Es müssen nicht immer Wiener Würstchen und Röstzwiebeln sein!

Für 4 Personen

Zubereitung: 20 Min.

Pro Person 475 kcal

ZUBEHÖR

1 Grill, 1 Sparschäler,

1 großes Schneidebrett,

1 Schneidmesser, 1 kleine

Schüssel, 1 Esslöffel,

1 Grillzange

2 Möhren

4 Frühlingzwiebeln

½ Bund Koriandergrün

100 g Joghurt

Meersalz, Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

1 TL scharfe Chilisauce

(z. B. Sriracha, wer

mag)

4 Bratwürste

4 Hot-Dog-Brötchen



Den Grill anheizen. Die Möhren schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Frühlingzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und eventuell grob hacken.

Den Joghurt mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit dem Zitronensaft und auch noch der Chilisauce, wer mag, abschmecken.

Die Bratwürste auf den Rost legen und rundherum 6–8 Min. grillen, bis sie gar und intensiv gebräunt sind. (Alternativ die Würste in wenig Öl in einer Pfanne braten.)

Die Hot-Dog-Brötchen nach Wunsch kurz mit auf den Grillrost legen, anschließend auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Jeweils 1 Bratwurst in das Brötchen legen und etwas Sauce darübergeben. Mit Möhren, Frühlingzwiebeln und Koriander bestreuen und sofort servieren.

