

HOT DOGS

ZUTATEN

(für 16 Hot Dogs)

Hot Dog Brote:

(für 16 Stück):

- 150 kalte Milch
- 150 ml heißes Wasser
- 1 EL Zucker
- 7 g Trockengerm (oder 1/2 Würfel frischer Germ)
- 1 Ei (M)
- 50 g Butter, zerlassen und etwas abgekühlt
- 2 gestr. TL Salz (9 g)
- 570 g glattes Mehl (W700)

Zum Bestreichen: 1 Dotter + 2 TL Milch



ZUBEREITUNG

1. Kalte Milch und heißes Wasser mit einem Schneebesen in einer großen Rührschüssel verquirlen (die Mischung soll lauwarm sein). Zucker und Germ einrühren. Ei, Butter, Salz und die Hälfte des Mehls gründlich mit dem Schneebesen unterrühren. Das restliche Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten bis alle Zutaten zu einem Teig zusammenkommen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Alternativ, kann der Teig auch in der Küchenmaschine zubereitet werden. Den Teig zugedeckt rund eine 3/4 bis 1 Stunde in einer sauberen, geölten Schüssel auf das doppelte Volumen gehen lassen.
3. Den Teig nach dem Gehen lassen nochmals ganz kurz kneten und in 16 gleiche Portionen teilen. Am besten zuerst nur eine Hälfte des Teiges verarbeiten und den restlichen Teig in der Zwischenzeit gut zudecken, damit er nicht austrocknet.
4. **Methode 1:** Die Teigstücke mit den Fingern oder einem Nudelholz auf der Arbeitsfläche zu Rechtecken mit 20 cm Länge formen. Die Rechtecke längsseitig aufrollen, dann mit der Naht nach unten hinlegen und die Enden nach unten einschlagen. Die Teigstücke sollen am Ende rund 15 cm lang sein.
5. **Methode 2** (diese finde ich einfacher): Die Teigstücke mit den Fingern mittig der Länge nach eindrücken, wodurch das Teigstück etwas länger wird. Nun die zwei Hälften der Länge nach zusammenschlagen und -zwicken. Diese „Naht“ wieder mit den Fingern fest eindrücken. So oft wiederholen bis die gewünschte Länge erreicht ist. Am Schluss die Enden einschlagen und mit dem restlichen Teil längsseitig zusammenzwicken. Am Ende sollen die Teigstücke 15 cm lang und 3 cm breit sein.
Das Formen funktioniert am besten ohne Mehl oder mit nur sehr wenig Mehl. Bei Bedarf können die Teiglinge 5-10 Minuten zugedeckt entspannen und können danach noch etwas in die Länge gerollt oder gezogen werden.

- Die geformten Teiglinge auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (16 Buns passen auf ein großes Blech) ein zweites Mal gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind, rund 1/2 Stunde.
- Eigelb mit 2 TL Milch verrühren und die Brote damit bestreichen. Die Buns im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft backen bis sie golden sind, rund 15 Minuten. Die Brote auskühlen lassen.

Bread and Butter Pickles:

(für ca. 500 ml):

- 400 g Minigurken (ca. 5 Stück, ersatzweise Salatgurke)
- 150 ml Apfel- oder Weißweinessig
- 75 ml Wasser
- 13 g Salz (ca. 1 gestr. EL)
- 80 g Zucker
- 1 kl. Zimtstange (3 cm)
- 3 Nelken
- 1 gestr. TL gelbe Senfkörner
- 1 gestr. TL Koriandersamen, leicht mit der flachen Seite eines Messers angedrückt (nicht zerdrückt)
- 3 Pimentkörner (optional)

ZUBEREITUNG

- Die Gurken waschen und in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen (der Zucker soll aufgelöst sein). Den Sud vom Herd nehmen und fünf Minuten abkühlen lassen, dann die Gurkenscheiben dazugeben. Keine Sorge, die Gurken bleiben trotz heißen Suds knackig.
- Die Gurken drei Stunden zugedeckt im Sud ziehen lassen. Zu Beginn sind nicht alle Gurken von Flüssigkeit bedeckt, die Gurken verlieren aber mit der Zeit Wasser und nach rund einer halben Stunde sollten alle Gurken bedeckt sein. Bis dahin ab und zu umrühren.
- Nach drei Stunden sind die Gurken ausreichend mariniert und essfertig. Am besten schmecken sie, wenn sie über Nacht im Kühlschrank ziehen durften bzw. auch nach einigen Wochen noch. Ich entferne die Zimtstange nach 3 Stunden Ziehzeit bei Raumtemperatur, die restlichen Gewürze bleiben im Sud. Senf- und Koriandersamen können mitgegessen werden.
- Zur weiteren Aufbewahrung die Gurken in ein Einmachglas umfüllen und im Kühlschrank lagern.

Pfirsich Salsa:

- 400 g Minigurken (ca. 5 Stück, ersatzweise Salatgurke)
- 2 Pfirsiche
- 1/4 Salatgurke
- 1/4 einer kleinen roten Zwiebel
- 1 EL Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)
- 1 EL Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)
- Zum Garnieren: 1 Chili (optional)

ZUBEREITUNG

- Pfirsiche, Gurke und Zwiebel klein würfeln. Koriandergrün fein hacken.
- Alle Zutaten vermengen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Röstzwiebeln:

- 8 Schalotten oder ein paar kleine Gemüsezwiebeln
- Öl

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten in feine Ringe schneiden. Wer Gemüsezwiebeln verwendet, halbiert sie längs und schneidet sie in feine Halbringe.
 2. Die Zwiebeln bei mittlerer bis hoher Hitze mit einigen EL Öl unter ständigem Rühren in einer Pfanne anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
-

Hot Dogs grillen und zusammenstellen:

1. Die Frankfurter leicht schräg oder kreuzweise einschneiden und grillen, bis sie eine schöne Farbe haben.
2. Die Brote längs halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Auf dem Grill mit den Schnittflächen nach unten auf dem Grill antoasten. Die Brote sind in kurzer Zeit golden.
3. Jedes Brot mit einer Wurst füllen. Hot Dogs mit Senf (und Ketchup) sowie Röstzwiebeln und Gurkerl oder mit Pfirsich Salsa samt Chilis belegen.

Viel Spaß beim Ausprobieren! (Ursula Schersch)