

Oktoberfest-Hot Dog

Zutaten für 6–8 Hot Dogs:

Krautsalat

450 g Spitzkohl
Salz
1–2 EL Weißweinessig
1 EL Honig, flüssig
2 EL Rapsöl, kaltgepresst

Mayonnaise

1 Eigelb
1 TL Senf, scharf
1 TL Weißweinessig

Salz
200 ml Rapsöl, kaltgepresst
2 EL Röstzwiebeln
¼ Bund Schnittlauch

Zusätzlich

6–8 Laugenstangen
6–8 Wiener oder Frankfurter Würstchen
100 g dänische Gewürzgurken in
Scheiben



Und so geht's:

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Krautsalat: Spitzkohl entstrunken, so fein wie möglich in Streifen schneiden und salzen. Mit Essig und Honig marinieren, anschließend leicht durchkneten. Beiseite stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren 2 EL kaltgepresstes Rapsöl unter den Krautsalat rühren.

Mayonnaise: Eigelb mit Senf, Essig und 1 Prise Salz mit dem Stabmixer im Mixbecher pürieren. Restliches kaltgepresstes Rapsöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl untermixen. Anschließend die Röstzwiebeln in die Mayonnaise pürieren. Schnittlauch klein schneiden und untermixen. Mit Salz würzen und kalt stellen.

Hot Dog: Laugenstangen aufschneiden und die Hälften im Backofen erwärmen. Würstchen in einem Topf mit Wasser erhitzen. Die

Unterseiten der Laugenstangen mit Mayonnaise bestreichen, mit Krautsalat, Würstchen und Gurken belegen. Optional mit Röstzwiebeln nach Geschmack bestreuen.

TIPP: Wir verwenden zarten Spitzkohl. Auch andere Weißkohlsorten sind geeignet, die aber, aufgrund der dickeren Blattstärke, nach dem Salzen erst mal beherzt weich geknetet oder gestampft werden sollten.

TIPP: Für die Zubereitung der Mayonnaise sollten die Zutaten die gleiche Temperatur haben, da sie sonst gerinnen könnte.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Copyright: UFOP



Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.