Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Liegt auf der Hand: Laugen Hot Dog

Handlicher Genuss

Unser heutiges Motto lautet: mit wenigen Zutaten, in wenigen Minuten etwas Köstliches zaubern. Für unseren herzhaften Laugen Hot Dog braucht es Laugenstangen vom Bäcker. Dazu dampfende, saftige Saiten- oder Debrezinerwürste. Eine blitzschnelle Zwiebelsoße und knusprige Röstzwiebeln. Das ganze Gericht braucht maximal 10 Minuten.

Deswegen schnell die Zutaten besorgen und gleich loslegen mit unserem heutigen Rezept für **"Laugen Hot Dogs":**

Zutaten

- 8 kleine Wienerwürste oder 4 Debreziner
- 4 Laugenstangen
- 20 g Butter
- 4 EL Senf
- 100 g Zwiebelwürfel
- Röstzwiebeln
- Essiggurken, in Scheiben oder geviertelt
- Extra: Senf oder Ketchup

Zubereitung

Würstchen im siedenden Wasser erhitzen.

In einem Topf Zwiebelwürfel in Butter 5 Minuten rührend anbraten.

Topf beiseitestellen. Senf und Curry einrühren.

Laugenbrötchen aufschneiden und mit dem Zwiebelsenf bestreichen.

Würstchen und Gurken hineinlegen. Mit Senf oder Ketchup beträufeln und mit Röstzwiebeln bestreuen.