



Hot Dog im Focaccia-Brötchen

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Einen kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelringe mit Olivenöl anbraten. Den braunen Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico ablöschen und eindicken lassen. Zwiebelringe zur Seite stellen.

Den Focaccia-Teig zubereiten und zu mehreren ovalen Teigplatten ausrollen. Die Teigplatten über eine ofenfeste Form legen, damit sich eine Taco ähnliche Form ergibt. Diese Teigtaschen dann wie das normale Focaccia zubereiten und auch mit der Olivenöl-Wasser-Mischung einstreichen. Streiche am besten beide Seiten ein, dann kleben die Taschen nicht so leicht an deiner Form fest.

Der amerikanische Krautsalat sollte unbedingt schon am Vortag zubereitet werden und sollte jetzt aus dem Kühlschrank genommen werden, damit er sich etwas erwärmt. Kalt schmeckt er für meinen Geschmack nicht ganz so gut und sollte deshalb Raumtemperatur erreichen.

Reichlich Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen und in einen größeren Topf oder Schüssel geben. Die Wiener hinein legen und für ca. 10 Minuten fertig garen.

Die Essiggurken in Scheiben schneiden. Mit den Focaccia-Taschen, dem selbstgemachten Krautsalat, den Wienerle und den karamellisierten Zwiebeln einen leckeren Hot Dog zaubern.



Zutaten für 4 Portionen:

Hot Dog

4	Stk	Wiener
2	Stk	Zwiebeln, rot
3	EL	Zucker, braun
25	ml	Balsamico
4	Stk	Essiggurken
		Senf
		Olivenöl

Außerdem

Amerikanischer Krautsalat

(www.mestragon.de/rezepte/amerikanischer-krautsalat/)

Focaccia

(www.mestragon.de/rezepte/focaccia/)