



Die geschmorten Zwiebeln vom Grill machen den Hotdog besonders lecker!

HOTDOGS VOM GRILL

Bratwurst plus Soft-Brötchen, Senf, Ketchup, Gürkchen und Zwiebeln ergeben zusammen himmlisch leckere Hotdogs. Das Schöne an diesem Partyschlager auf die Hand ist, dass Sie ihn in wenigen Minuten zubereiten.

Die Bratwurst Ihrer Wahl grillen Sie auf dem Rost. Sie sollte nur leicht gebräunt sein und nicht so knusprig wie normalerweise. Auch mit den typischen Wiener Würstchen wie bei IKEA oder einer fleischlosen Wurst schmeckt es.

Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe, und geben Sie etwas Öl und Zucker hinzu. Lassen Sie die Ringe im Grillkorb oder auf einer Grillplatte ein paar Minuten karamellisieren. Die Gürkchen schneiden Sie in Stifte oder Würfel. Beide Hälften des Hotdog-Brötchens aus dem Supermarkt legen Sie zum Aufwärmen kurz auf den Grillrost.

Bestreichen Sie die Brötchenhälften mit Senf und Ketchup. Legen Sie das Grillwürstchen hinein, und geben Sie eine gute Portion Gürkchen und Grillzwiebeln darüber.

**Hotdogs gehen immer!
Am Grill sind sie ruckzuck
zubereitet und noch
schneller aufgegessen.**



Bilder: Bhofadk22, Uma06 / Bigstock, Michael Rupp