



Hot Dog Geflügel Würstchen

1 Packung WIESENHOF Hot Dog Geflügel Würstchen

8 Hot Dog Brötchen

8 TL Tomatenketchup

4 TL Senf, mittelscharf

8 TL dänische Remoulade

4 Gewürzgurke

50 g Röstzwiebeln

Das waren die Zutaten zum Rezept Hot Dog Geflügel Würstchen.

Schritt 1

Die WIESENHOF Hot Dog Geflügel Würstchen in einem Topf mit Wasser geben auf kleiner Stufe erwärmen.

Schritt 2

Die Gurken in feine Scheiben schneiden.

Schritt 3

Die HOT DOG Brötchen aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Auf einem Toaster bei kleiner Hitze anrösten. Jetzt in das Brötchen die WIESENHOF Geflügel Würstchen, Ketchup, Senf, Remoulade, Gurkenscheiben und die Röstzwiebeln geben. Schon probiert? Probieren Sie den Hot Dog doch auch mal mit normalen Zwiebeln, angeschwitzt in der Pfanne. Darüber passt geschmolzener Käse und wer es etwas schärfer mag, kann gerne zu Chilisaucen greifen. Guten Appetit!