

Hot Dogs mit eingelegten Zwiebeln und Avocado Relish

21. Juli 2021

Zutaten für 4 Portionen

8 Kartoffel-Grillwürstel

4 Hot-dog-Brote

Relish

1 Avocado, essreif
Saft von ½ Bio-Limette
1 Rispentomate
2 EL Olivenöl
1 Jalapeno Chili
½ Bund Koriander
Salz

Eingelegte Zwiebeln

1 mittelgroße rote Zwiebel
3 EL Wasser
6 EL Rotweinessig
1 ½ EL Ahornsirup
1 TL Salz
½ TL Chiliflocken

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in sehr feine Scheiben schneiden. In ein verschließbares Gefäß geben (z. B. Marmeladeglas). Am besten das Glas in die Abwasch/Spüle stellen. Wasser, Essig, Ahornsirup, Salz und Chiliflocken in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen, dann über die Zwiebeln gießen. Mit einem Esslöffel die Zwiebeln fest an den Glasboden drücken, sodass alle Zwiebelringe mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Circa 20-30 Minuten ziehen lassen, dann für die Hotdogs verwenden. Übrig gebliebene, eingelegte Zwiebeln können im Kühlschrank 2-3 Wochen aufbewahrt werden.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Grillwürsteln darin rundum braten. Alternativ können die Würstel natürlich auch auf dem Griller gemacht werden. Die Hotdog-Brote längs halbieren, nicht ganz durchschneiden. Wenn man möchte, kann man die Hotdog-Brote in einer Grillpfanne, im Toaster oder im Backofen kurz erhitzen, damit die äußere Schicht knusprig wird.

Die Avocado längs halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Tomate waschen, halbieren, Kerne entfernen, ebenso in Würfel schneiden. Chili waschen, in Ringe schneiden. Koriander waschen, trocknen, abzupfen und grob hacken. Alle Zutaten für das Relish vorsichtig miteinander vermischen, mit Salz würzen.

1-2 Würstel (je nach Größe des Hot-dog-Brot) in ein vorbereitetes Hot-dog-Brot legen, mit Relish bedecken und mit den eingelegten Zwiebeln belegen.

