

Regionaler Grill-Dog mit Kartoffel-Grillwürstel

30.April 2021

Zutaten für 2 Personen:

1 Pkg. Kartoffel-Grill-Würstel

1 Baguette

Für den Coleslaw:

500g Kraut

1 Karotte

1 Tl Salz

etwas Pfeffer und Kümmel

2 El Sauerrahm

Fürs Relish:

1 Gurke

120g Zucker

120ml Weißwein-Essig

2 Zwiebel

1 Tl Senf

Salz, Pfeffer

etwas frische Dille

außerdem Senf, Ketchup, Mayo, Pfefferoni und frische Petersilie

Zubereitung:

Für den Krautsalat/Coleslaw das Kraut fein reiben, ebenso die Karotten. 1 Tl Salz dazugeben, gut durchrühren und gut eine Stunde stehen lassen, dadurch wird das Kraut weich. Nach einer Stunde das Kraut ausdrücken, so verliert es wieder den salzigen Geschmack.

Einfach mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, gut verrühren und fertig,

Tipp: mit frischem warmen Speck abschmecken und aufwärmen, perfekte Grillbeilage.

Das Relish ist noch einfacher in der Zubereitung. Die Gurke schälen und entkernen, anschließend klein schneiden. Ebenso die Zwiebel schälen und klein schneiden. Mit allen anderen Zutaten in einem Topf und gute 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen – fertig.

Das Baguette in 4 Teile schneiden, ebenso kurz grillen, mit dem Krautsalat füllen, Grillwurst dazu, Relish darauf, als Topping Pfefferoni, Ketchup, Senf und fertig ist ein perfekter regionaler Grill-Dog.

