

Klassischer Hot Dog

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

- 475 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 15 g Frischhefe
- 30 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei



Zum Einpinseln:

- 1 Ei (nur das Eiweiß)
- 2 EL Milch

Für die Hot-Dog-Sauce:

- 2 TL süßer Senf
- 6 EL Ketchup
- 3 EL [Mayonnaise](#)

Für den Belag:

- 12 [Wiener Würstchen](#)
- 6 Gewürzgurken
- Röstzwiebeln

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Hot Dog selber machen - so gehts:

1. Hot Dog Brötchen backen oder fertige Buns aufbacken

1. Erwärme die Milch handwarm mit dem Zucker, der Butter und der Hefe, bis sich die Hefe auflöst.
2. Rühre das Ei unter und gib Mehl und Salz hinzu. Knete einen geschmeidigen Teig.
3. Lege den fertigen Teig in eine gefettete Schüssel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.
4. Knete ihn anschließend noch mal durch und forme ihn zu 12 länglichen Brötchen. Decke sie ab und lasse sie erneut 45 Minuten gehen.
5. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
6. Verrühre das Eiweiß mit der Milch und bestreiche die Teiglinge damit. Wer möchte, bestreut sie noch mit Sesam.
7. Backe die Hot Dog Brötchen für ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb.

2. Hot Dog Sauce anrühren

Mische für die Hot Dog Sauce den süßen Senf mit Ketchup und Mayo.

3. Hot Dogs belegen

1. Erwärme die Wurst in einem Topf mit heißem Wasser. Das dauert 5-7 Minuten. Die Wurst sollte nicht kochen, damit sie nicht platzt.
2. Schneide die Brötchen längs auf und verteile etwas Hot Dog Sauce darin.
3. Lege je ein Würstchen hinein und belege es mit Sandwichgurken.
4. Verteile zum Schluss noch Röstzwiebeln darüber und gib nach Belieben etwas mehr Sauce, Ketchup oder Senf darauf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

