

Hot Dogs mit Haus-Saucen

Zutaten (6 Stück):

- 6 Hot-Dog-Brötchen
- 6 Bratwürste
- 2 Karotten
- 4-5 Essiggurken
- 3 Minigurken
- 1 Chili grün
- 1 Chili rot
- getrocknete Zwiebeln
- Haus Saucen nach Wahl:
 - [Haus-Sauce Spezial](#)
 - [Haus-Sauce Cocktail](#)
 - [Haus-Sauce Curry](#)

Dip-Tipp:
geht auch vegi
mit
Grillkäsewurst
😊

Zubereitung:

1. Die Bratwürste in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun durchbraten.
2. Die Karotten schälen und in feine, längliche Streifen schneiden. Die Essiggurken würfeln. Die Minigurken und die Chilies in Scheiben schneiden.
3. Die Hot-Dog-Brötchen kurz im Ofen oder auf dem Grill erwärmen, damit sie innen weich und aussen leicht knusprig sind.
4. Die Bratwürste in die Brötchen legen und die Haus-Saucen nach Lust und Laune darübergerben. Wir haben unsere Hot-Dogs mit zwei Sorten serviert.
5. Das Gemüse auf die Hot-Dogs verteilen und die getrockneten Zwiebeln grosszügig darüberstreuen.