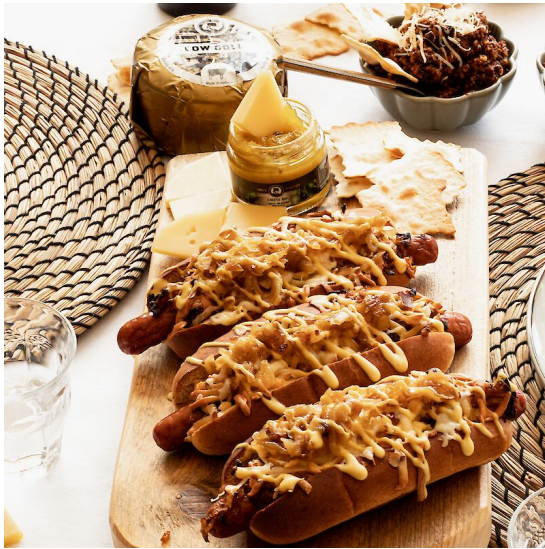




Pikante und rauchige Hotdogs



Zutaten

- Gereifter Käse 'Gold Willig' 50 gr.
- Geräucherter Kuh Käse
- Pikante Nussmischung
- Quadrupel Henri Willig Bier
- Chefs selection jalapeno
- 500 g Zwiebeln
- 4 Hotdog-Brötchen
- 4 Hotdog
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Esslöffel Senf
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1/2 Teelöffel Ketchup
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 25 g schwarze Oliven
- 15 g Pinienkerne

Bereidingswijze

Pikante Hotdogs mit karamellisierten Zwiebeln.

Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe.

Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln dazugeben.

Auf niedrige Hitze stellen.

Legen Sie 10 Minuten lang einen Deckel auf die Pfanne.

So entweicht die Feuchtigkeit aus den Zwiebeln und sie können karamellisieren.

Wenn die Zwiebeln braun werden, sind sie fertig. Das dauert mindestens eine halbe bis eine Stunde.

Die Hotdogs aufwärmen.

Den geräucherten Käse reiben.

Die Brötchen aufschneiden, den Hotdog dazwischen legen, etwas von den karamellisierten Zwiebeln und dem geräucherten Käse darauf geben und den Käse im Ofen schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Senfmayonnaise zubereiten.

Mayonnaise, Senf, Ketchup und Zitrone verrühren.

Wenn die Hotdogs aus dem Ofen kommen, etwas Sauce darüber geben.

Käsetapenade

Sonnengetrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Käse, Pinienkerne und Olivenöl in einer Küchenmaschine mischen.

Wenn die Mischung zu trocken ist, fügen Sie mehr Olivenöl hinzu.

Nochmals vielen Dank an Evelien von @Gezelligerecepten für diesen Leckerbissen!