

# O zapft is! Weißwurst im Dirndl

## Bayrischer Hot Dog mit Apfel-Sauerkraut

Family Thermomix kocht • 1004 kcal • Tag 5 kochen



Weißwurst



Laugenstange



Mildes Sauerkraut



Zwiebel



süßer Senf



Mayonnaise



Apfel



Frühlingszwiebel



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Butter\*, Öl\*, Mehl\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Salz\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 Backblech mit Backpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

|   | 2P    | 3P    | 4P    |
|---|-------|-------|-------|
| Weißwurst <b>10)</b>                      | 4     | 6     | 8     |
| Laugenstange <b>15)</b>                   | 180 g | 270 g | 360 g |
| Mildes Sauerkraut <b>10)</b>              | 400 g | 400 g | 800 g |
| Zwiebel <b>DE</b>                         | 1     | 1     | 2     |
| süßer Senf <b>9)</b>                      | 15 ml | 30 ml | 30 ml |
| Mayonnaise <b>8) 9)</b>                   | 25 g  | 50 g  | 50 g  |
| Apfel <b>DE   NL   IT   NZ</b>            | 1     | 1     | 2     |
| Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b> | 1     | 1     | 2     |

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

|                         | 100 g           | Portion (ca. 600 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 684 kJ/164 kcal | 4200 kJ/1004 kcal   |
| Fett                    | 9,9 g           | 60,7 g              |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,3 g           | 20,4 g              |
| Kohlenhydrate           | 13,1 g          | 80,7 g              |
| – davon Zucker          | 4,6 g           | 28,4 g              |
| Eiweiß                  | 4,2 g           | 26,1 g              |
| Salz                    | 1,12 g          | 6,89 g              |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande IT: Italien NZ: Neuseeland MA: Marokko EG: Ägypten



## Zu Beginn

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

**Apfel** vierteln und entkernen.

**Apfelviertel** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **süßen Senf** zu einem **Dip** verrühren.

**Laugenstangen** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 7 Min. im Ofen aufbacken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Sauerkraut zubereiten

10 g [15 g | 20 g] **Butter\***, weiße **Frühlingszwiebelringe**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker\*** in den Mixtopf zugeben und **4 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten. **Sauerkraut** zugeben und **8 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.



## Wurst anbraten

Mit einem scharfen Messer die Haut der **Weißwürste** anritzen, dann die Haut vorsichtig abziehen.

In der Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Weißwurst** darin 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis die **Wurst** braun ist. Aus der Pfanne nehmen und von oben aufschneiden, aber nicht durchschneiden.

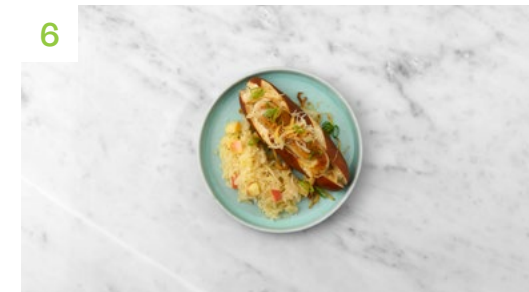


## Für die Röstzwiebeln

**Zwiebelstreifen** in einer großen Schüssel mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Mehl\*** und etwas **Salz\*** vermengen, dabei die einzelnen Streifen voneinander lösen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** hineingeben, dabei überschüssiges **Mehl** in der Schüssel lassen. Streifen darin 8 – 10 Min. braten, bis sie braun und knusprig sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Anrichten

**Laugenstange** nach der Backzeit von oben aufschneiden, aber nicht durchschneiden.

**Laugenstangen** innen mit dem **Dip** bestreichen, mit jeweils 2 **Weißwürsten** füllen und mit etwas **Apfel-Sauerkraut** toppen. **Bayrische Hot Dogs** auf Teller verteilen, restliches **Sauerkraut** daneben anrichten und beides mit **Röstzwiebeln** und grünem Teil der **Frühlingszwiebel** garnieren.

O' zapft is!

Guten Appetit!