



AMERIKANISCHE DOPPEL-DOGS

mit Zwiebeln und Käse dazu Kartoffelchips

SPECIAL



Hot-Dog-Brötchen



Wiener Würstchen



saure Sahne



BBQ-Soße



Zwiebel



Käse-Mix



Kartoffeln



grüne Chilischote



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“

 20 [20 | 25] Min.  35 [35 | 35] Min.

 Stufe 2  Thermomix hilft

 Tag 1 - 5 kochen

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst du **2 Backbleche**, **Backpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 ZU BEGINN

Kartoffeln ungeschält in sehr dünne (ca. 2 mm) Scheiben schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben. 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** und die **Gewürzmischung** zugeben, vermengen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 20 – 25 Min. goldbraun backen. **★TIPP:** Die Kartoffelschips werden noch dünner und knuspriger, wenn Du die Kartoffeln mit einem Küchenhobel in feine Scheiben hobelst.



4 WÄHRENDDESSEN

Chili halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Würstchen** zugeben und rundherum ca. 2 Min. goldbraun anbraten.



2 DIP ZUBEREITEN

Saure Sahne, **BBQ-Soße**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 3,5** mischen. Dip in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



5 HOTDOGS FÜLLEN

Hotdog-Brötchen von oben aufschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. **Brötchen** auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech stellen. **Brötchen** zuerst mit etwas **BBQ-Dip** bestreichen. Danach mit 2 **Würstchen** pro **Hotdog** belegen. Gedünstete **Zwiebeln** darauf verteilen und mit **Käse** toppen. **Hotdogs** für 3 – 4 Min. im Backofen aufbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3 ZWIEBELN DÜNSTEN

Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und in den Mixtopf geben. 10 g [10 g | 15 g] **Öl*** zugeben und 3 Min./**120 °C/Stufe 1** dünsten. ½ EL [⅔ EL | 1 EL] **Essig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **9 Min./95 °C/☞/Stufe 1** köcheln lassen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



6 ANRICHTEN

Kartoffelchips auf Tellern verteilen. **Hotdogs** dazu anrichten und mit **grünen Chilistreifen** bestreuen (**Achtung: scharf!**). Alles zusammen mit restlichem **BBQ-Dip** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln DE	3	4	6
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g	4 g	4 g
Zwiebel DE	2	3	4
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
saure Sahne 5)	150 g	225 g	300 g
grüne Chilischote ES NL	1	1	2
Wiener Würstchen 4)	4	6	8
Hot-Dog-Brötchen 1)	2	3	4
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 1	2 EL	3 EL	4 EL
Öl* für Schritt 3	10 g	10 g	15 g
Essig* für Schritt 3	½ EL	⅔ EL	1 EL
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	732 kJ/175 kcal	4.025 kJ/962 kcal
Fett	11,13 g	61,15 g
– davon ges. Fettsäuren	3,92 g	21,52 g
Kohlenhydrate	12,32 g	67,69 g
– davon Zucker	7,53 g	41,35 g
Eiweiß	5,73 g	31,47 g
Salz	0,820 g	4,508 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

1) Glutenthaltiges Getreide 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch
 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
 kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005
 kundenservice@hellofresh.at