

HOT DOGS MIT VEGETARISCHER MÜHLEN BRATWURST, Portobello-Pilzen, Chili-Käse-Soße und Coleslaw

IDEE DES MONATS

Eine Idee raffinierter, saisonaler, besonderer. Guten Appetit mit unserem BBQ-Special.

BBQ
Special



-  vegetarische Mühlen Bratwurst
-  Hot-Dog-Brötchen
-  Portobello-Pilze
-  geriebener Cheddar
-  rote Paprika
-  rote Zwiebel
-  Smoky-BBQ-Pfeffermischung
-  Sojasoße
-  Spitzkohl
-  grüner Chili
-  Mayonnaise
-  Sahne

 40 Minuten  Stufe 2

 Tag 1-5 kochen

Eine Idee grilliger! Mit unserem BBQ-Special erhältst Du ein Gericht, das sowohl auf dem Herd, aber am besten auf dem Grill gelingt – unseren vegetarischen Hot Dog. Gemüse, Coleslaw und die Chili-Käse-Soße lassen sich problemlos vorbereiten, während der Grill anheizt. Superstar des BBQ-Specials ist die vegetarische Mühlen Bratwurst der Rügenwalder Mühle, die einfach richtig lecker ist und mit ihrem würzigen Aroma für ein deftiges Geschmackserlebnis sorgt.

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Pfanne**, **2 kleine Töpfe**, eine **Gemüsereibe**, eine **Knoblauchpresse** und eine **Auflaufform**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

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

Stiele der **Portobello-Pilze** entfernen und die **Pilze** in einer großen Schüssel mit **Sojasoße** und **BBQ-Pfeffermischung** marinieren.

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Spalten schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und **Zwiebelhälften** in 1 cm dicke Spalten schneiden.



4 FÜR DIE KÄSESOSSE

Währenddessen in einem kleinen Topf **Sahne** auf mittlerer Stufe erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken. **Geriebenen Cheddar** in die **Sahne** einrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Nach Belieben gehackten **Chili (scharf!)** zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Käsesoße** etwas abkühlen lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du die Käsesoße gelegentlich umrührst, bildet sich keine Haut.



2 GEMÜSE GRILLEN

Marinierte **Portobello-Pilze**, **Paprikaviertel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Backofen für 15 – 18 Min. backen, bis das **Gemüse** leicht gebräunt ist.

★ **TIPP:** Sollte das Gemüse noch nicht genug gebräunt sein, den Backofen auf Grillfunktion stellen und Gemüse für 3 – 5 Min. grillen.



5 BRATWÜRSTE BRATEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **vegetarische Mühlen Bratwürste** von allen Seiten ca. 5 Min. goldbraun anbraten.

Nach der Backzeit gebackene **Portobello-Pilze** in Streifen schneiden.

Währenddessen **Hot-Dog-Brötchen** im noch warmen Backofen für 3 – 4 Min. aufbacken.



3 FÜR DEN COLESLAW

Spitzkohl längs halbieren, Strunk herauschneiden und **Kohlhälften** in sehr feine Streifen schneiden. **Spitzkohlstreifen** in der großen Schüssel ein wenig **salzen***, 1 Min. durchkneten und für 5 Min. ziehen lassen.

★ **TIPP:** In der Zwischenzeit kannst Du mit der Käsesoße beginnen.

Spitzkohlstreifen mit den Händen auspressen und mit **Mayonnaise** vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Zucker*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Hot-Dog-Brötchen längs aufschneiden und mit **Grillgemüse** und **vegetarischen Mühlen Bratwürsten** füllen. Nach Belieben mit **Käsesoße** beträufeln und mit ein wenig **Coleslaw** toppen. Den restlichen **Coleslaw** dazu reichen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Portobello-Pilze	2	3	4
Sojasoße 1) 6)	20 ml	30 ml ☉	40 ml
Smoky-BBQ-Pfeffermischung 15)	1 g	1,5 g ☉	2 g
rote Paprika NL BE	1	1 (groß)	2
rote Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
Spitzkohl	400 g	600 g	800 g
Mayonnaise 3) 10)	60 ml	100 ml	120 ml
Sahne (20 % Fett) 7)	100 g ☉	150 g ☉	200 g
grüner Chili NL BE	1	1½ ☉	2
geriebener Cheddar 7)	50 g	75 g	100 g
vegetarische Mühlen Bratwurst	4 ☉	6	8 ☉
Hot-Dog-Brötchen 1) 6) 11) 15)	4	6	8
Öl*	½ EL	¾ EL	1 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	485 kJ/117 kcal	3606 kJ/870 kcal
Fett	7 g	52 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	16 g
Kohlenhydrate	10 g	68 g
– davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	5 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	14 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 6) Soja 7) Milch 10) Senf 11) Sesam
15) kann Spuren von Weizen, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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

Instagram Twitter Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!