



Blutige Hot Dogs



Rezeptinfo

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1494 kJ, 357 kcal, 40,6 g Kohlenhydrate, 10,7 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Brauchst du noch Inspiration für genussvoll-gruseliges Fingerfood auf deinem Halloween Buffet?

Apropos Finger – wie wäre es mit blutigen Würstchenfingern im Brötchenbett, dazu Ketchup mit karamellisierten Zwiebelringen – natürlich in blutrot. Von diesen schaurig-schönen Leckerbissen wird garantiert kein Monster die Finger lassen.

Step 1:

Zuerst die halbe geschälte Zwiebel in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten. Sobald sie glasig sind, gibst du den Zucker dazu, um die Zwiebeln zu karamellisieren. Gib die Zwiebeln in eine Schale.

Step 2:

In einer kleinen Schale verrührst du 5 EL Ketchup mit Oregano, Chilisalz, Zimt, Salz und Pfeffer.

Step 3:

Halbiere zwei Würstchen und gib sie mit den anderen Würstchen in die noch heiße Pfanne. Brate sie von beiden Seiten gleichmäßig an bis sie etwas anrösten. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen und darin die Innenseite der Hot Dog Buns toasten.

Step 4:

Aus den halbierten Würstchen mit einem Messer vorsichtig Finger schnitzen und in eine Schale stellen. Die Ketchup Soße auf die Burger Buns verteilen und glattstreichen. Lege die Würstchen in die Buns und gib sie auf einen Teller. Mit dem restlichen Ketchup „Blutspritze“ auf die Finger-Würstchen und Hot Dogs geben. Fertig!

Zutaten

1/2	Zwiebel
1 EL	Pflanzenöl
3 TL	Zucker
6 EL	Ketchup
1 TL	Oregano
1 TL	Chilisalz
1 Prise	Zimt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Pck.	My Veggie Vegetarische Würstchen
2	Hot Dog Buns