



# Klassisches Hot Dog mit Zwiebeln und Marmelade



## Zutaten

### Menge

	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Handvoll	Petersilie
	Senf
1	Zwiebel
1 Handvoll	Röstzwiebeln
2 EL	Mayonnaise
2	Gewürzgurken
2	Hot Dog-Würstchen
1 EL	Öl
1 EL	Erdbeermarmelade
2	Mini-Baguettes

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2586 kJ, 618 kcal, 72,4 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 31 g Fett, 57,5 mg Cholesterin, 5,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

**schnell**

## Zubereitung

Du bist auch der absolute Hot Dog Fan? Dann solltest du diese gepimpte Variante des klassischen Hot Dogs unbedingt ausprobieren! Wir pimpen den klassischen Hot Dog nämlich noch mit einem leckeren Zwiebel-Chutney mit Erdbeermarmelade. Klingt verrückt, schmeckt aber wirklich super lecker! Mach's direkt einmal nach, so easy geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Petersilie zupfen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Dazu die Mayo und etwas Gurkenwasser geben und alles vermischen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 2:

Die Mini-Baguettes nach Packungsanleitung im Ofen backen. Dann eine der Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die andere klein würfeln. Die Würfel kannst du zu der Mayonnaise geben.

### Step 3:

Jetzt kannst du auch schon die Würstchen in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen. In der Zwischenzeit die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Anschließend die Erdbeermarmelade hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

### Step 4:

Nun musst du die Hot Dogs nur noch belegen. Dazu das Würstchen, die Mayonnaise, die Gewürzgurkenscheiben, die Röstzwiebeln und die Zwiebelmarmelade in das Brötchen legen. Zum Schluss alles mit etwas Senf garnieren.