

aus der Otto Gourmet Küche

## Hot Dog Country Style

mit OTTO GOURMET Bacon Jam & Senfmayonnaise

Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Fingerfood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: max. 30 Min.



### Zutaten

- Hot Dog 4er Set (Art. [7539](#)), 4 Würstchen, inkl. Brötchen
- Bacon Jam (Art. [8207](#)) aus der OTTO GOURMET Manufaktur
- 1 Kopfsalatherz
- 1 Apfel, nach Geschmack

### Zutaten Senfmayonnaise

- 2 Eigelbe
- 2 EL Wasser
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Senf, grob (körnig)
- Etwas Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 200 ml Pflanzenöl

### Zubereitung

#### Senfmayonnaise

- Alle Zutaten auf Zimmertemperatur (bis auf das Öl) in einem hohen Gefäß mit einem Mixstab kurz anmischen. **Wichtig:** Das Salz muss von Anfang an dabei sein (für die Bindung). Dann das Öl langsam langsam einfließen lassen und dabei weiter mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- **Tipp:** Alternativ kann man unter fertige Mayonnaise grobkörnigen Senf mischen und nach Belieben nachwürzen.

#### Hot Dog anrichten

- Die Brötchen von oben zur Hälfte einschneiden und im Dämpfer 5 Minuten erwärmen (können auch gegrillt oder getoastet werden).
- Die Würstchen in gesalzenem Wasser erwärmen.
- Den Salat waschen und vom Strunk befreien. Die Salatblätter ins Brötchen legen.
- Bacon Jam darauf verteilen und Würstchen einlegen.
- Die Senfmayonnaise großzügig über allem verteilen.
- **Tipp:** Als Garnitur können frisch gehobelte Äpfel für einen gewissen Knack und Frische sorgen.

**Guten Appetit!**