



Grilled Cheese Hot Dog mit Laugenbrötchen – der geilste Hot Dog, den du je gegessen hast!

Knuspriges Laugenbrötchen, saftige Salsiccia, frischer Tomaten-Gurken-Salat und ein Käse-Crunch, der alles topt. Einfach, schnell und perfekt für den nächsten Grillabend oder wenn du mal richtig übertreiben willst. Viel Spass beim Nachmachen!

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Laugenbrötchen
Olivenöl (zum Braten)
8 kleine Salsiccias
Grobkörniger Senf
200-250 g geriebener Käse
(z. B. Cheddar, Gouda oder eine Mischung)

Für den Salat:

200g Cherrytomaten (halbiert)
8 Snackgurken (in Scheiben)
1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Limette
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

- Brötchen vorbereiten**
Die Laugenbrötchen längs aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Schnittflächen mit etwas Olivenöl bepinseln. Auf dem Grill (oder einer Grillpfanne) die Innenseiten der Brötchen goldbraun anrösten. Beiseitestellen.
- Würste grillen**
Die Rindswürste oder Salsiccias auf dem Grill oder in der Pfanne rundum knusprig und gar braten. Ebenfalls beiseitelegen.
- Salat zubereiten**
In einer Schüssel Cherrytomaten, Snackgurken und Zwiebeln vermengen. Mit Olivenöl, Limettensaft und Salz abschmecken. Kurz ziehen lassen.
- Hot Dogs zusammensetzen**
Die angerösteten Brötchen-Innenseiten mit grobkörnigem Senf bestreichen. Je zwei Würste hineinlegen, dann grosszügig mit dem Tomaten-Gurken-Salat belegen. Abschliessend reichlich geriebenen Käse über alles streuen.
- Finale in der Pfanne**
Eine grosse Pfanne erhitzen (kein Fett nötig, der Käse reicht). Eine grosszügige Handvoll geriebenen Käse direkt in die heisse Pfanne streuen. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, einen gefüllten Hot Dog mit der Unterseite daraufsetzen. Leicht andrücken. Der Käse soll caramolisieren und knusprig werden. Nach 1-2 Minuten vorsichtig herausnehmen. Mit den restlichen Hot Dogs wiederholen.

Weineempfehlung

Big Red Beast
Côtes Catalanes IGP

<https://www.denner.ch/de/weinshop/big-red-beast-cotes-catalanes-igp-p050493>

