



## Bavarian Hotdog

### Zutaten:

2 Laugenstangen  
2/4 Weißwürste  
Spitzkohl  
Naturapfelessig  
Kirschtomaten  
Creme Fraiche/ Sauerrahm  
Süßer Senf  
Butter  
Perlzwiebeln  
Schnittlauch, Knoblauch  
Öl, Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Die Laugenstangen aufschneiden und mit Butter bestreichen. Bei Bedarf Knoblauch dazugeben. Anschließend die bestrichenen Stangen in der Pfanne anbraten. Als nächstes die Weißwürste mit ausreichend Salz in einen Topf geben und erhitzen.

In der Zwischenzeit den Spitzkohl fein schneiden. Dazu Salz, Pfeffer, Essig und Öl in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Zu dem Krautgemisch noch Creme Fraiche hinzugeben und gut umrühren. Die goldbraun gebratenen Laugenstangen aus der Pfanne nehmen und mit süßem Senf bestreichen. Danach die Zwiebeln kleinschneiden.

Die Weißwürste aus dem Topf nehmen und die Haut entfernen. Anschließend schräg anschneiden und auf den Laugenhälften verteilen. Den Krautsalat auf die angerichteten Laugenstangen geben. Zuletzt noch die geschnittenen Zwiebeln gemeinsam mit Schnittlauch und Tomaten darauf verteilen. Die zweite Laugenhälfte draufpacken und schmecken lassen.



FRANKEN  
FERNSEHEN