

Hot Dog NRW-Style

Ein selbst gebackenes Brötchen aus Schwarzbrot, eine besondere Bockwurst aus dem Sauerland, Sauerland-Senf aus Attendorn...in diesem Hot Dog steckt ganz viel NRW. Wir finden: Da können die Amis einpacken.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf 4 Portionen.

Zutaten für die Hot Dog Brötchen:

- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Rübenkraut
- 100 g Rheinisches Schwarzbrot
- 2 EL Rapsöl
- 1 Ei
- 600 g Weizenmehl Typ 405
- 1/2 TL Salz

Außerdem:

- 2 Eigelbe
- Pinsel
- Backblech mit Backpapier
- Teigrolle
- Rost

Zutaten für den Belag:

- 2 mittelgroße rote Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 2 EL Zucker
- 100 ml Balsamicoessig, dunkel
- Salz und Pfeffer
- 4 Dicke Sauerländer Bockwürste
- 2 bis 3 saure Gurken
- Senf, z.B. Sauerland-Senf aus Attendorn
- Ketchup

Zubereitung:

- Milch leicht erwärmen.
- Hefe in eine große Schüssel bröseln. Lauwarme Milch und Zuckerrübensirup hinzugeben, Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Rund 10 Minuten gehen lassen.
- Schwarzbrot sehr fein hacken, zusammen mit dem Öl zur Milch-Hefe-Mischung geben und ein paar Minuten einweichen lassen.
- Dann das Ei, Salz und das Mehl zufügen und alles mit den Händen oder dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte er zu klebrig sein, einfach noch etwas Mehl zufügen; ist er brüchig, dann etwas mehr Milch unterkneten. Teig zugedeckt etwa eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche kurz durchkneten und in 4 Stücke teilen. Die Teiglinge ca. 2 cm dick und länglich ausrollen und dann längs aufrollen, so dass wurstähnliche Rollen entstehen. Teig gleichmäßig formen und leicht zusammendrücken. Die Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Brötchen mit einer Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln und im Backofen 10 bis 15 Minuten goldbraun backen (je nach Dicke der Brotrollen). Dann auf einem Rost abkühlen lassen.
- Währenddessen die karamellisierten Zwiebeln vorbereiten. Dafür Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Zwiebeln in Öl andünsten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
- Zwiebeln mit Balsamicoessig ablöschen, alles gut umrühren und 10 Minuten bei wenig Hitze reduzieren, bis die Zwiebeln schön weich sind. Wenn nötig: Zwischendurch etwas Wasser zufügen, es sollte eine marmeladenartige Masse entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Wasser in einem Topf erhitzen und die Würstchen darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden.
- Brötchen aufschneiden und mit Wurst, Gewürzgurken sowie nach Belieben mit Senf, Ketchup und Zwiebeln belegen.
- NRW-Hot-Dog aufessen – **Mahlzeit!**