

Lieblingsgericht 6 von Heiko Hitzig: Spezial Hotdog vom Grill mit sämiger ruckzuck-Käse-Sauce

Zutaten:

4 Hotdog Brötchen (weiche, längliche Buns)
4 Rindswürste
4 Scheiben Speck
2 große Essiggurken
2 große Radieschen
1 bis 2 EL Röstzwiebeln
3 gehäufte EL Frischkäse
3 EL Bergkäse (frisch gerieben)
1 TL Senf (mittelscharf oder scharf, je nach Geschmack)
Pfeffer, Muskat (gerieben)
wahlweise Cayennepfeffer (wer es schärfer mag)
bei Bedarf ein wenig Salz (Käse ist schon salzig)
bei Bedarf ein wenig Wasser

Vorbereitung:

Buns so aufschneiden, dass die Hälften an einer länglichen Seite wie eine Tasche zusammenbleiben. Die vorsichtig aufgeklappten Innenseiten auf dem Grill leicht anrösten.
Essiggurken in feine Streifen und Radieschen in feine Stifte schneiden.
Rindswürste mit Speckscheiben umwickeln und längs hintereinander auf zwei Grillspieße aufspießen. So aufspießen, dass die Speckenden fixiert werden. Dieses "Wurstfloß" auf dem Grill rundum knusprig grillen. Mehrfach wenden.

Zubereitung der Käse-Sauce:

Einen flachen, kleinen Topf oder eine kleine Pfanne auf den Grill stellen und den Frischkäse darin erwärmen. Geriebenen Bergkäse zugeben und gut mit dem Schneebesen verrühren. Nicht kochen lassen, sondern nur so lange auf der Hitze lassen, bis der Käse geschmolzen und alles eine homogene Masse ist. Würzen, abschmecken und bei Bedarf ganz wenig Wasser zugeben. Vom Grill nehmen und abschließend den Senf in die Käse-Sauce einrühren.

Anrichten der Spezial Hotdogs:

Etwas Käse-Sauce auf den beiden Innenseiten der angerösteten Buns verstreichen. Einige Gurkenstreifen und Radieschenstifte in die Bun-Tasche legen und darauf eine mit Speck umwickelte, gegrillte Wurst. Sanft zusammenklappen. Offene Brötchenseite nach oben halten, noch etwas Käse-Sauce auf die Wurst träufeln und mit Röstzwiebeln bestreuen.

Fertig sind die Spezial Hotdogs vom Grill mit sämiger ruckzuck-Käse-Sauce!

Das Rezept ist für zwei bis vier Personen (je nach Hunger). Für mehr oder weniger rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch und herunter.

Die schnelle Käse-Sauce passt übrigens auch sehr gut zu Pasta.

Servier-Tipp:

Für jeden Hotdog eine Butterbrottüte aus Pergament in einem Seitenfalz aufschneiden und dann auf die andere aufgespreizte Falzseite legen. Fertigen Hotdog mit Taschenöffnung nach oben in die Tüte schieben und das Papier nach beiden Seiten im Dreieck umknicken.