



# Hot Dogs

## Zutaten

- 4 Wiener Würstchen
- 4 Hotdog-Brötchen
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 El Ketchup
- 4 El Senf
- 6 El Röstzwiebeln

## Zubereitung

Wasser in einem Topf aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Die Würstchen hineingeben und 8-10 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel erwärmen. Alternativ können Sie die Würstchen auch auf dem Grill zubereiten. Die Würstchen so lange erhitzen bis sie schön durch sind.

Die Brötchen der Länge nach einschneiden und im heißen Backofen bei 160 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 3 Minuten erwärmen (Umluft ist nicht empfehlenswert) oder ebenfalls auf dem Grill leicht erwärmen.

Jeweils 1 Käsescheibe und 1 Wurst in 1 Brötchen legen. Im Ofen weitere 3 Minuten erwärmen, bis der Käse schmilzt. Die Hot Dogs anschließend mit Ketchup, Senf und Röstzwiebeln befüllen.

Gerne können Sie die Hot Dogs auch mit anderen Zutaten befüllen: z.B. Tomaten, Salat und roten Zwiebeln.