

O zapft is! Weißwurst im Dirndl

Bayrischer Hot Dog mit Apfel-Sauerkraut

Family 30 – 40 Minuten • 1004 kcal • Tag 5 kochen



Weißwurst



Laugenstange



Mildes Sauerkraut



Zwiebel



süßer Senf



Mayonnaise



Apfel



Frühlingszwiebel



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Öl*, Mehl*, Pfeffer*, Zucker*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 kleinen Topf, 1 kleine Schüssel, Küchenpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weißwurst 10)	4	6	8
Laugenstange 15)	180 g	270 g	360 g
Mildes Sauerkraut 10)	400 g	400 g	800 g
Zwiebel DE	1	1	2
süßer Senf 9)	15 ml	30 ml	30 ml
Mayonnaise 8) 9)	25 g	50 g	50 g
Apfel DE NL IT NZ	1	1	2
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	1	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 600 g)
Brennwert	684 kJ/164 kcal	4201 kJ/1004 kcal
Fett	9,9 g	60,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	20,4 g
Kohlenhydrate	13,1 g	80,7 g
– davon Zucker	4,6 g	28,4 g
Eiweiß	4,2 g	26,1 g
Salz	1,12 g	6,89 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande IT: Italien NZ: Neuseeland MA: Marokko EG: Ägypten



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **süßen Senf** zu einem **Dip** vermengen.

Laugenstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 7 Min. im Ofen aufbacken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Röstzwiebeln zubereiten

In einer großen Schüssel **Zwiebelstreifen** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Mehl*** und etwas **Salz*** vermengen, dabei die einzelnen Streifen voneinander lösen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** hineingeben, dabei überschüssiges **Mehl** in der Schüssel lassen. Streifen darin 8 – 10 Min. braten, bis sie braun und knusprig sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Wurst vollenden

Mit einem scharfen Messer die Haut der **Weißwürste** anritzen, dann die Haut vorsichtig abziehen.

In der Pfanne aus Schritt 2 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Weißwurst** darin 4 – 5 Min. rundum anbraten, bis die **Wurst** braun ist.

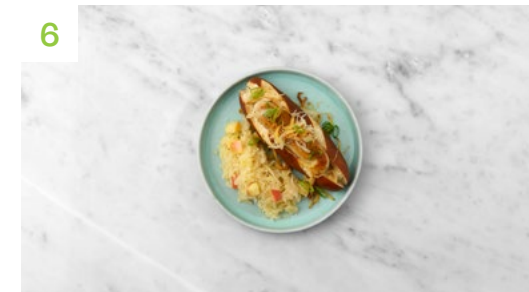
Aus der Pfanne nehmen und von oben aufschneiden, aber nicht durchschneiden.



Apfel-Sauerkraut

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Apfel**, weißen Teil der **Frühlingszwiebel** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** darin 6 – 8 Min. anschwitzen.

Sauerkraut hinzugeben und weitere 2 Min. erhitzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Ggf. warm halten.



Anrichten

Laugenstange nach der Backzeit von oben aufschneiden, aber nicht durchschneiden.

Laugenstangen innen mit dem **Dip** bestreichen, mit jeweils 2 **Weißwürsten** füllen und mit etwas **Apfel-Sauerkraut** toppen.

Bayrische Hot Dogs auf Teller verteilen, restliches **Sauerkraut** daneben anrichten und beides mit **Röstzwiebeln** und grünem Teil der **Frühlingszwiebel** garnieren.

O' zapft is!

Guten Appetit!