

"FUNKY GREEN DOG" HOT-DOG MIT GURKENSALSA, WILDKRÄUTERN UND HIMBEER-RELISH

PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst

125 g Himbeeren

1 1/2 EL brauner Zucker

3 EL Apfelessig

Salz

1/2 Salatgurke

2 Lauchzwiebeln

1 Zitrone

2 EL Olivenöl

Pfeffer

75 g Wildkräuter-Salat-Mischung

4 Kornspitz-Brötchen (à ca. 100g)

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Probiere jetzt unseren köstlichen veganen Hot-Dog mit Garden Gourmet Sensational Bratwurst, Gurkensalat, Wildkräutern und Himbeer-Relish. Ein super leckeres Gericht – nicht nur für Veganer!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Relish:

Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und verlesen.

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen. Himbeeren zufügen und unter Rühren ca. 3 Minuten leicht einköcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Himbeeren vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Wer es einfacher mag, kann hier auch fertiges Himbeer-Gelee verwenden.

2. Zubereitung Salsa:

Gurke putzen, waschen und klein würfeln.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Zitrone halbieren und auspressen.

Gurken, Lauchzwiebeln, Zitronensaft und Öl vermengen. Salsa mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Sensational Bratwurst:

Die Garden Gourmet Sensational Bratwurst auf dem heißen Grill nach Packungsanweisung zubereiten.

Salat-Mischung waschen und trocken schütteln.

4. Es kann angerichtet werden!

Brötchen längs aufschneiden. Mit Salat und Sensational Bratwurst füllen.

Jeweils etwas Relish und Salsa darauf geben.

Bratwurst-Hot-Dogs anrichten. Übriges Relish und restliche Salsa in Schälchen dazu reichen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**