Artikel vom 13.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 15:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hot-dogs-mit-sauerkraut

Hot Dogs mit Sauerkraut



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 Personen):

Für die Laugenstangen:

300 ml Milch

10 g frische Hefe

500 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g Butter

etwas Mehl zum Teigausrollen

1 l Wasser

100 g Natron

grobes Meersalz

Für den Belag:

8 Weißwürstchen

300 g Sauerkraut

süßer Senf

1 Zwiebel

Zubereitung: Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben, Salz untermischen und eine Mulde hineindrücken. Die warme Hefemilch in die Mulde gießen und den Teig kurz auf niedriger Stufe mit einem Rührgerät kneten. Die Butter untermischen und alle Zutaten auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem kompakten Teig kneten. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in acht gleich große Teiglinge einteilen und jedes Stück zu einer Laugenstange formen. Die Laugenstangen auf das vorbereitete Backblech legen, abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 ºC Umluft vorheizen. Für die Natronlauge das Wasser in einem Topf aufkochen und das Natronpulver darin auflösen. Die Laugenstangen jeweils einzeln für circa 20 Sekunden in die Natronlauge tunken. Die Laugenstangen mit einem Löffel aus dem Natronbad herausholen und zurück auf das Backblech geben. Die Teiglinge mit einem Messer einschneiden und mit grobem Meersalz bestreuen. Die Laugenstangen im vorgeheizten Backofen für circa 15 goldbraun backen. Die gebackenen Laugenstangen kurz auskühlen lassen.

Während die Laugenstangen im Ofen sind, die Weißwürstchen im siedenden Wasser für circa 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln häuten und in Ringe schneiden. Diese in einer Pfanne mit Öl andünsten. Das Sauerkraut abtropfen lassen. Nun die fertigen Laugenstangen längs aufschneiden, die Innenseiten mit süßem Senf bestreichen und jeweils circa 1 bis 2 EL Sauerkraut in die Öffnung füllen, darüber eine Weißwurst geben, den süßen Senf über die Weißwurst streichen und obenauf die gebratenen Zwiebeln geben.

Leonie Jaxy