



### Zutaten (für 2 Personen)

- 4 Hot Dog Buns
- 4 Thüringer Rostbratwürste
- Ca. 100 g Sauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Frischkäse
- ½ TL Kümmel, gemahlen (oder im Mörser frisch selbst zerstoßen)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Röstzwiebeln
- 4 EL Krauz Weißer Senf

## AMERICAN HOT DOGS

American Hot Dogs mit Sauerkraut, Kümmel-Mayonnaise und Krauz Weißer Senf.

### Zubereitung

Zwiebel pellen und in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Zwiebeln darin langsam goldgelb braten. Wenn sie schön weich und goldbraun sind, den Zucker hinzugeben und schmelzen. Jetzt das Sauerkraut ausdrücken, zu den Zwiebeln geben und erwärmen. Alles leicht mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Die Mayonnaise mit dem Frischkäse und dem Kümmel glattrühren und je nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt die Bratwürste auf dem Grill oder in der Pfanne grillen und die Buns im Ofen, auf dem Grill oder im Toaster erwärmen. Nun die Buns von innen mit der Kümmelmayonnaise bestreichen, etwas Sauerkraut ins Brötchen geben, die Wurst hineinlegen und noch etwas Sauerkraut obenauf geben. Am Ende den Hot Dog mit Röstzwiebeln und den Krauz Weißer Senf garnieren.