

THE WOOF IS ON FIRE

Wer in puncto feiner Snacks bisher ein Hundeleben geführt hat, wird mit diesem Rezept zurück auf den Pfad des guten Geschmacks geführt. Gleichzeitig ist es der Beweis, dass Hot Dogs auch ohne Fleisch gelingen. Ob das an der THOMY Sauce BBQ mit Brandy Note liegt? Finde es heraus!

Zutaten

- 4 längliche Laugenbrötchen oder Laugenstangen
- 4 Veggie-Bratwürste (Garden Gourmet)
- 1 rote Zwiebel
- 1 weisse Zwiebel
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 20 g frisch geriebener Meerrettich
- Öl zum Braten
- Prise brauner Zucker
- Schuss Sojasauce
- THOMY BBQ mit Brandy Note

So geht's

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten. Eine Prise braunen Zucker darüberstreuen und mit einem Schuss Sojasauce ablöschen. Kurz köcheln lassen. Dann beiseitestellen.
2. Würste knusprig anbraten. Laugengebäck einschneiden und vorsichtig aufklappen. Jeweils eine Wurst in ein Gebäckstück legen. Die Zwiebeln gleichmässig darauf verteilen.
3. Petersilie zupfen und zusammen mit dem Meerrettich über die Hot Dogs streuen. THOMY BBQ mit Brandy Note darüber geben und servieren.



30 Minuten



4 Portionen