

# Björn Freitag: Hot Dog mit Cocktail-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/06/04/björn-freitag-hot-dog-mit-cocktail-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/06/04/björn-freitag-hot-dog-mit-cocktail-sauce)

## Zutaten für 2 Hot Dogs:

- 2 Lange Würstchen, Wiener oder Frankfurter
- 2 Hot Dog-Brötchen
- ½ Salatkopf
- ½ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Öl
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise Salz und Pfeffer

## Für die Cocktail-Sauce:

- 5 – 6 EL Joghurt
- 2 EL Senf
- 1 Prise rotes Pfefferschotenpulver
- 1 EL Ketchup
- 3 – 4 EL Öl
- 1 Prise Zucker und Salz

## Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, 1 Prise Salz und 1 Lorbeerblatt hinzugeben. Die Temperatur herunterdrehen und die Würstchen im Wasser ziehen lassen.

Die Hot Dog-Brötchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Salat in Streifen schneiden.

Die Gurke gut waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren und ziehen lassen.

Für die Sauce Joghurt, Salz und Senf vermengen. Pfefferschotenpulver und Ketchup dazugeben. Alles mit einem Handmixer verrühren. Nach und nach 3 – 4 EL Öl dazugeben, um der Sauce eine festere Konsistenz zu geben. Zum Schluss mit einem Hauch Zucker abschmecken.

## Anrichten:

Das Brötchen seitlich aufschneiden und Gurke, Salat und Zwiebeln darauf verteilen. Das Würstchen in das Brötchen legen und mit Cocktail-Sauce nach Belieben überziehen. Wer mag, kann noch etwas Senf dazugeben.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 17.3.2017

Episode: Bock auf Wurst? Den knackigen Klassikern auf der Spur