

Hot Dog Brötchen

Warme Hot Dog Brötchen mit Würstchen

Fertig gefüllte Hot Dog Brötchen frisch aus dem Backofen. Hot Dogs sind zwischendurch mal eine leckere Sache. Brauche ich jetzt nicht ständig aber so ab und zu wünschen sich meine Kinder mal welche und dann gibt es sie auch. Allerdings finde ich die gekauften Brötchen nicht so dolle. Die fertigen Brötchen die man hier kaufen kann, sind sehr weich und leider immer relativ süß. Das finde ich irgendwie gruselig. Als würde man sich ein Würstchen zwischen zwei Scheiben Brioche klemmen. Daher habe ich für diese Brötchen einen relativ normalen, aber recht weichen Brötchenteig gemacht.

Die Brötchen habe ich dann so gefüllt, wie wir auch unsere Hot Dogs essen würden. Dafür habe ich die Saucen, die Gewürzgurken, Röstzwiebeln, sowie das Würstchen direkt auf den Teig gegeben. Anschließend alles aufgerollt und dann gebacken. Die fertigen Brötchen sind richtig lecker geworden und definitiv mal etwas anderes. Auch zum Mitnehmen sind die Brötchen gut geeignet. Zudem sie sich auch am nächsten Tag noch gut auf dem Toaster, oder in der Mikrowelle, wieder aufwärmen.



Super einfache Brötchen gefüllt mit Wurst, Gürkchen, Röstzwiebeln & Sauce

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in die Mulde geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und abgedeckt für etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Salz und das Öl dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten (der Teig ist sehr weich). Etwas Mehl über den Teig streuen und abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit Ketchup und Senf miteinander verrühren. Die Gewürzgurken gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig ausrollen. Anschließend in 8 gleichgroße Rechtecke schneiden. Mit der Ketchup-Mischung bestreichen und mit Gürkchen und Röstzwiebeln belegen. Am Ende nun jeweils ein Würstchen legen und aufrollen. Die aufgerollten Teiglinge

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt weitere 20-30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Käse und Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten Backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

MEIN REZEPTBUCH

Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch



[mehr Infos zum Buch](#)

TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER
