

NEW YORK STYLE HOT DOG MIT REITER ROSTBRATWÜRSTEL



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

4 Portionen
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

4 REITER Rostbratwürstel
4 Hot Dog Brötchen
4 Scheiben Cheddar Käse
4 EL Senf
4 EL Ketchup
6 EL Sauerkraut (vorgegart)
6 EL Dänischer Gurkensalat
(aus dem Glas)
4 EL Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Die REITER Rostbratwürstel auf dem Grill (oder in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl) von allen Seiten knusprig braten. Die Brötchen seitlich einschneiden, öffnen und mit dem Käse auslegen. Auf dem Grill oder unter dem Backofengrill schmelzen lassen.
2. Die gegrillten REITER Rostbratwürstel in die Brötchen legen, Senf, Ketchup, Sauerkraut und Gurkensalat darauf verteilen. Mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Pro Portion ca. :

488 kcal
2047 kJ
18,7 g EW
27,4 g F
40,94g KH
1,4 g Bst
74 mg Chol
3,5 BE

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch,
Senf, Spuren von Sellerie