

Rauchiger Matjes Hot Dog

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

2 ½ Äpfel (Granny Smith oder Elstar)
2 ½ Karotten, klein
120g Knollensellerie
250g Weißkohl
5 Stangen Frühlingslauch
250g Coleslaw Dressing
20 Matjesfilets

Brötchen:

Brezel Brioche Hot Dog

Zubereitung:



Schritt 1

Die Äpfel abspülen, Kerngehäuse entfernen und in streichholzgroße Stifte schneiden (am besten in etwas Zitronenwasser lagern)

Schritt 2

Die Karotten, den Sellerieknolle und den Weißkohl schälen und ebenfalls in streichholzgroße Stifte schneiden.

Schritt 3

Den Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden. Etwas von dem Coleslaw Dressing mit einem Schuss kalten Wasser verdünnen und beiseitestellen.

Schritt 4

Sellerie, Apfel, Karotte und Kohl in eine Schüssel geben und mit dem Coleslaw Dressing marinieren. Der Coleslaw Salat sollte nicht zu „mayolastig“ werden, darf aber gerne schön saftig sein.

Schritt 5

Die Matjesfilets längs dritteln und die Filets etwas „einrollen“.

Schritt 6

Das Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken und Hot Dog typisch von oben aufschneiden.

Schritt 7

Nun großzügig zuerst den Coleslaw-Salat und den etwas aufgerollte Matjes auf dem Brötchen verteilen.

Schritt 8

Das verdünnte Coleslaw Dressing und zum Schluss die Frühlingsringe drüberstreuen.

Schritt 9

Genusstipp:

Wem die Frühlingszwiebeln nicht reichen oder zu intensiv sind, kann auch normale Röstzwiebeln nehmen. Auch ein Apfelchutney würde wunderbar passen.