Bavaria Blue Dog

Der Bavaria Blue Dog ist der Partyhotdog. Er geht rasant schnell und ist einfach lecker. Aber seht selbst.

Zutaten:

- 5 Bockwürste
- 5 HotDog Brötchen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 bayerischen Blauschimmelkäse Bavaria Blu
- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Dijon Senf
- 2 TL weißer Zucker
- BBQ Sauce von BBQUE oder eine andere Sauce
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Basilikum

Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept kann ich zuerst mal den Anzündkamin zur Hälfte mit Briketts befüllen und anzünden. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, kommen sie in eine Hälfte des Grills. Jetzt leg ich noch schnell den Grillrost drauf und lass das ganze heiß werden. Den Deckel benötige ich heute erst später und auch nur ganz kurz.
2. Als nächstes werde ich den Salat herstellen. Dafür reibe ich die Karotten klein, hacke den Staudensellerie und die Zwiebel und gebe alles in eine Schüssel. In diese gebe ich jetzt noch die Mayonnaise, den Senf, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Basilikum und verrühre alles gründlich miteinander. Schon ist der Salat fertig.
3. Nun schneide ich den Käse in kleine Stücke und lege die Würste auf den Grill. Während diese grillen fülle ich den Käse in die aufgeschnittenen Brötchen.
4. Wenn dann die Würstchen fertig sind gesellen sie sich zu dem Käse in die Brötchen und wandern zusammen auf den Grill. Jetzt ist es an der Zeit,

den Deckel zu schließen. Nur solange bis der Käse geschmolzen ist.

5. Jetzt nur noch mit der BBQUE Sauce und dem Salat belegen und fertig ist unser Party HotDog.