Dogzilla – Der Wagyu HotDog

Zutaten:

- 6 Wagyu Bratwürste
- 6 HotDog Brötchen
- 2 Avocados
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Ingwer
- 240 ml Sojasauce
- 120 ml Wasser
- 110 g Zucker
- 4 EL Reisessig
- 4 EL brauner Zucker
- etwas Honig
- Mayonnaise
- Baconwürfel
- Gewürzmischung
- Sriracha Sauce

Zubereitung:

Dieser traumhafte und ganz bestimmt ganz besondere HotDog ist mal nicht von uns erfunden, sondern von www.chefkoch.de . Aber nachdem ich diesen geilen Scheiß da gefunden habe, musste er unbedingt gegrillt werden.

Im ersten Arbeitsgang halbiere, entkerne, enthäute und würfle ich die Avocado. Danach schäle und hacke ich den Ingwer, und schneide die Gemüsezwiebel in halbe Ringe. Das waren schon alle Vorbereitungen und es kann endlich losgehen.

Während ich nun einen zu 3/4 mit Kohle gefüllten vorheize, gebe ich schon mal das Wasser, die Sojasauce, den Reisessig, den Ingwer, Knoblauch, Zucker und den braunen Zucker in den kleinen und stelle ihn auf den auf meinen Dutch Oven. Das wird die Sauce für diesen wunderbaren Hot Dog. Ich lasse alles aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann und damit die Sauce etwas andickt. Wenn das soweit ist, entnehme ich einige der glühenden Kohlen aus dem

Anzündkamin und stelle sie mit dem Dutch Oven auf eine . So bleibt alles schön heiß und wir können die Zwiebeln dünsten.

Dafür gebe ich die restlichen Kohlen aus dem Anzündkamin in den . Ich schütte sie alle in eine Hälfte des Grills. So bekomme ich eine 2-Zonen Glut, also einen direkten und einen indirekten Grillbereich. Auf den Grillrost über der direkten Zone erhitze ich den Deckel des und gebe die Baconwürfel hinein. Diese verlieren nun einiges an Fett und werden schön kross. Beginnen die Würfelchen dann zu bräunen, gebe ich gleich noch die Zwiebelringe mit dazu. Diese dünste ich solange, bis sie glasig und schön weich sind. Bis dahin haben die Baconwürfel dann die gewünschte Bräune und sind wunderbar mit Röstaromen überzogen. Nun werde ich alles noch schnell mit etwas Honig karamellisieren und dann sind auch die Zwiebeln fertig.

Was jetzt noch bleibt, ist natürlich die Wurst. Diese grille ich mir ganz einfach über der direkten Hitze scharf und ringsherum an, lege sie in den indirekten Bereich bis sie fertig ist und schon können wir den Hot Dog bauen. Dafür röste ich die Brötchenhälften auch noch kurz über der direkten Hitze an, bestreiche den Boden mit der Sauce, gebe die Avocado darauf, belege alles mit den Zwiebeln, lege die Bratwurst ins Brötchen und bespritze dann noch alles mit einer Portion Mayonnaise, etwas Sriracha Sauce und würze noch mit der Furikake Gewürzmischung. Ich weiß, dass klingt alles sehr aufwändig, aber glaubt mir, dass ist es nicht und es lohnt sich absolut.

Macht diesen Hot Dog gerne mal nach, ihr werdet es nicht bereuen. Solltet ihr keine Wagyu-Wurst haben, nehmt doch einfach eure Lieblingsbratwurst. Mit der geht dieses wunderbare Rezept genau so gut, wie mit der vom Wagyu-Rind.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:39]