Der Asia-Bayern-Dog

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Weißwürste
- 10 Käse-Laugen-Stangen
- 7 rote Zwiebeln
- 400 g Mirabellen
- 3 Chilis
- 1 Ingwer (ca. 4cm)
- brauner Zucker
- Weißwurstsenf
- 1 Flasche Bier
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Frischkäse mit Kräuter
- etwas Orangensaft

Zubereitung:

- Zuerst wird alles geschnitten. Die Gurken halbiert man, entfernt mit einem Teelöffel das Kerngehäuse und schneidet die sie in halbe, dünne Scheiben. Das Kerngehäuse wird entfernt, da in diesem der Wasseranteil sehr hoch ist und dieses Wasser den Salat später zu wässerig machen würde. Die Scheiben gibt man dann in eine Schüssel. Dann hackt man den Dill ganz fein und gibt ihn zu den Gurken. Im Anschluss Hackt man die Chilis, den Ingwer und 1 der Zwiebeln ebenfalls klein und gibt alles in eine weitere Schüssel. In die dritte Schüssel schneidet man die restlichen Zwiebeln und diese in halbe Ringe.
- Wenn alles geschnitten ist, stellt man den Salat fertig, damit dieser Zeit hat zu ziehen. Dafür gibt man noch den Becher Frischkäse zu den Gurken und dem Dill, salzt und pfeffert alles und schon ist der Salat fertig. Nur noch kurz sorgfältig durchgemischt und schon kanns weiter gehen.
- Nämlich mit dem Starten der Kohlen. Ich verwende in diesem Rezept einen 3/4 . Wenn dieser durchgeglüht ist, richtet man eine 2-Zonen-Glut

im ein und stellt einen (in diesem Fall die) direkt über die Kohlen und lässt ihn aufheizen. Nach etwa 10 Minuten ist es dann soweit. Man kann mit der Herstellung des Chutneys beginnen.

- Dafür gibt man etwas Öl in den Dutch Oven und dünstet die Zwiebel-Chili-Ingwermischung darin leicht an. Noch bevor Röstaromen entstehen gibt man dann die entsteinten Mirabellen mit in den DO und karamellisiert alles mit ungefähr 3-4 EL braunem Zucker. Ist dies geschehen, löscht man alles mit einem kleinen Schuss Orangensaft ab. Sobald dieser einreduziert ist, kippt man wieder etwas nach. Diesen Vorgang wiederholt man einige Male, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist und die Mirabellen weich sind. Das dauert bei voller Hitze etwa 15 Minuten.
- Nun nimmt man den Dutch Oven vom Grill, macht den Deckel zu und stellt ihn beiseite. Der heiße Gußtopf hält das Chutney eine ganze Weile warm. Jetzt stellt man eine auf den Grill. Ebenfalls wieder direkt über die Kohlen und bringt etwas Butter darin zum schmelzen. Darin dünstet man die restlichen Zwiebeln glasig. Dann löscht man alles mit etwa einer halben ab, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles solange kochen, bis das Bier wieder fast verkocht und die Zwiebeln schön weich sind.
- Während die Zwiebeln am schmoren sind, mischt man noch etwa 5 EL Weißwurstsenf mit einem kleinen Schuß Bier und schon ist auch die Sauce fertig. Jetzt muss man nur noch die Weißwürste schälen und halbieren.
- Dann kann es endlich losgehen. Sobald die Zwiebeln vom Grill sind, grillt man die Weißwursthälften kräftig an. Auch die Laugenstangen halbiert man und röstet sie leicht auf dem Grill.
- Nun kann man den HotDog zusammenbauen. Dafür werden 2 Weißwursthälften auf den Laugenspitz gelegt, darauf verteilt man etwas Chutney, darüber die Zwiebeln und zuletzt gibt man die Sauce darauf. So einfach ist ein richtig leckerer und vor allem ausgefallener HotDog entstanden. Diesen serviert man dann mit dem feinen Gurkensalat.

[amd-yrecipe-recipe:21]