Der nackte HotDog mit Weißwurstkartoffeln

Zutaten:

1 kg Hackfleisch
6 HotDog Buns
6 Weißwürste
24 Baconscheiben
400 g geriebenen Bergkäse
200g Cheddar am Stück
2 kg Kartoffeln
BBQ Sauce
BBQ Rub nach Wahl
1 Becher Creme Fraiche
7 EL Weißwurstsenf
5 EL Miracel Whip
Knoblauchbutter
3 Zwiebeln
Senf
Essiggurken

Und los gehts:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu einem weiteren ungewöhnlichen Rezept hier bei AJ BBQ. Auch diese Mal wollten wir uns etwas von der Menge abheben und grillen daher etwas kurios.

Bevor es losgeht, heize ich mir den Grill auf 200°C vor und bereite eine indirekte Zone, also eine Zone unter der sich nicht direkt Feuer oder Glut befindet, vor. Im ersten Schritt bereite ich dann die Hasselback-Kartoffeln vor. Hierfür schneide ich sie hauchdünn wie einen Fächer ein. Aber Achtung, nicht durchschneiden. Solltet ihr das noch nicht gemacht haben, empfehle ich euch, die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel zu legen. Somit könnt ihr sie gar nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden dann in eine Gußpfanne oder Edelstahlform gegeben, mit Olivenöl überstrichen und mit einer feinen

Gewürzmischung gewürzt. Ich verwende hier gerne Pommesgewürz, aber es gehen natürlich auch BBQ Mischungen oder einfach nur Salz, Pfeffer, Paprika, etc. Was halt das Herz so begehrt. Diese Pfanne kommt jetzt auf den bereits vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich und braucht nun etwa 1 – 1 1/4 Std. Grillzeit, bis die Kartoffeln gar sind. Allerdings sind wir mit den Kartoffeln noch nicht fertig und so sehen wir sie schon in etwa 45 Minuten wieder.

In der Zwischenzeit gehts mit Schneidarbeit und anderen Vorbereitungen weiter. Eine Zwiebel wird in feine Würfelchen gehackt, zwei weitere in halbe Ringe geschnitten, den Cheddar schneide ich in längliche Blöcke und die Gurken in dünne Scheiben. Für unsere Kartoffeln wir jetzt noch das Topping hergestellt. Hierfür kommt der geriebene Bergkäse in eine Schüssel und wird mit den kleingehackten Zwiebeln, dem Weißwurstsenf, der Creme Fraiche, der Miracel Whip, den Gurkenscheiben und den in Würfel geschnittenen Weißwürsten vermischt. So gebe ich alles nach den ersten 45 Minuten grillzeit gleichmäßig verteilt über die Kartoffeln und schließe den Grill wieder.

Weiter geht es mit dem Hackfleisch. Das würze ich einfach mit gutem Steakpfeffer. Das könnt ihr natürlich auch nach Wunsch Würzen. Ich empfehle nur, hier keinen Rub zu verwenden, damit es nicht zu viele Geschmäcke und Eindrücke im Mund werden. Nun kommt ein weiteres Highlight. Unsere HotDog-Wurst ist nämlich keine Wurst in dem Sinne, sie hat noch nicht mal eine Wursthaut. Sie bekommt einen feinen Speckmantel! Ich nehme mir einen der Cheddarstiffte, ummantle ihn mit Hackfleisch und forme alles so, dass es wie eine Wurst aussieht. Dann wickle ich diese “Wurst” in Speck und fertig ist unser HotDog-Würstchen. Achtet dabei darauf, die Hackfleischschicht komplett um das Hackfleisch zu schließen, sonst läuft später der Käse heraus und wir möchten ihn doch im Würstchen haben.

Diese Würstchen grille ich jetzt noch schnell neben der Pfanne mit den Kartoffeln bis das Hackfleisch durch, der Speck schön kross und der Käse saftig geschmolzen ist. Mit einem kleinen bisschen Timing ist dann alles gleichzeitig fertig und unser HotDog kann gebaut werden. Dazu gebe ich ein paar weitere Scheiben der Gurken auf das mit Knoblauchbutter bestrichene Brötchenunterteil, verteile darauf einige der halben Zwiebelringe und begieße alles mit BBQ Sauce (in unserem Fall Alabama white Sauce). Jetzt muss darauf nur noch unsere Wurst, ein wenig Senf und der Brötchendeckel gegeben werden und der HotDog ist fertig. Jetzt nur noch mit den Kartoffeln anrichten und es heißt: Guten Appetit!!!

[amd-yrecipe-recipe:71]