

# Chili Dog

Moin Moin

Nach dem ganzen Weihnachtsessen von den letzten Tagen, wird es mal wieder Zeit was richtiges zu essen. Schließlich braucht der Mensch Energie zum Leben

Mein Vorschlag: Olbi´s Chili Dog

Zutaten:

für das Chili

300g Rinderhack

½ TL Paprika La Vera

1 TL Chili-flocken

2 klein gehackte Schalotten

3 EL Tomatenketchup

Salz

Pfeffer

Olivenöl zum anbraten

für das Topping

1 klein geschnittene rote Zwiebel

1 klein geschnittene Tomate

1 klein geschnittene Jalapenos

1 Becher Sauerrahm

Parmesan Flakes

Hot Dog Würstchen

Bacon zum umwickeln

Laugenbrötchen

das Rinderhack scharf anbraten, dann die Schalotten dazugeben, sowie den Tomatenketchup, Chiliflocken, Parika La Vera und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das umwickelte Hot Dog Würstchen angrillen und den Hot Dog nach belieben zusammenbauen.

Das ganze noch mit Sauerrahm & Parmesan Flakes garnieren

Achtung: Man kann keinen Chili Dog essen ohne sich zu bekleckern ☐

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

---

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi



