

Hotdogs med bratwurst & rödkål-fänkålsättiksgurka

Ingredienser

Snellman All Natural Bratwurst

Hot dog-bröd (16 st)

3,75 dl Mjök
50 g Jäst
500 g Vetemjöl
35 g Smör
1 tsk Salt

Till pensling

1 st Ägg
Sesamfrön

Rödkål-fänkålsättiksgurka

1 st Rödlök
300 g Rödkål
150 g Fänkål

Lag till rödkål-fänkålsättiksgurka

1,5 liter Vatten
0,75 dl Socker
0,5 tsk Havssalt
0,5 dl Rödvinvinäger
1 st Lagerblad
1 kvist(ar) Färsk timjan
Stjärnanis

Detta recept var med i Snellmans All Natural-recepttävlingen. De utmanade 9 matbloggare att skapa ett eget, helt tillsatsfritt recept med någon av Snellmans All Natural-korvar. Detta recept har gjorts av Vatsasekaisin Kilinkolin.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid: 00:40

Tillagningstid: 24:00

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 8

Tillagning

Hot dog-bröd

1.
Rör ut jästen i mjölken.
2.
Blanda resten av ingredienserna i vätskan. Arbeta degen i en hushållsassisten i 10 minuter eller för hand i 15-20 minuter

3.
Täck skålen med en handduk och låt jäsa i en halv timme.

4.
Forma degen till hotdogsemlor och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Lämna utrymme för semlorna att stiga. Låt jäsa under en duk i en timme.

5.
Lägg ugnen på 225 grader.

6.
Pensla semlorna med ägg och strö över sesamfrön.

7.
Grädda i 13 minuter eller tills de har fått fin färg.

Rödkål-fänkålsättiksgurka

1.
Skala och halvera rödlöken. Skär i skivor. Skiva även rödkålen och fänkålen till smala strimlor.

2.
Mät samtliga ingredienser för buljongen i en kastrull och koka upp.

3.
Häll den heta buljongen över rödkål, rödlök och fänkål. Låt stå i kylskåpet en dag.

Färdigställande av rätten

1.
Grilla bratwurstarna eller stek dem i stekpanna.

2.
Dela hotdogbröden. Lägg rödkål-fänkålsättiksgurkan mellan halvorna och avsluta med den varma bratwursten.