



FÜR FEURIGE  
GRILLMEISTER.



## Gegrillter Hot Dog an Apfel Zwiebel Knoblauch Chutney

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Das Mehl mit einer Prise Salz mischen, die Zwiebelringe darin wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Im Pflanzenöl frittieren, bis sie goldbraun sind. Den Radicchio in Streifen schneiden, mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Würstchen für etwa 10 Minuten grillen und dabei einmal wenden. Danach in die Hot Dogs legen, mit **STAUD'S Chutney Apfel Zwiebel Knoblauch** verfeinern, mit Radicchio-Salat, Radieschen und Zwiebelringen garnieren und mit ein bisschen Petersilie servieren.

**Grillzeit: 10 Minuten, Zubereitungszeit: 20 Minuten**

## ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Stück Rinderbratwurst | 4 Hot Dog Brötchen
- 1 Zwiebel, in sehr dünne Ringe geschnitten
- 1 EL Mehl | Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 Radicchio, in feine Streifen geschnitten
- Saft ½ Zitrone | Olivenöl
- 1 paar Radieschen, in kleine Würfelchen geschnitten
- 1 Glas STAUD'S Chutney Apfel Zwiebel Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren



Jetzt  
auch online  
bestellen unter  
[stauds.com](https://stauds.com)