Dänische Karotten Hot Dogs mit Krautsalat

Zutaten für 4 Personen

Für den Krautsalat:
500 g Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut
250 g Spitzkohl / Spitzkraut
1 TL Chiliflocken

Für das Dressing:
6 EL Rapsöl
6 EL Apfelessig
3 EL Sojasauce
3 EL Limettensaft
1 EL süßer Senf
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
3 TL Zucker
2 EL Tahin (Sesampaste)

Für die marinierten KaRuby Karotten:
4 große Möhren / Karotten
3 EL Olivenöl
3 EL Sojasauce
8 EL Apfelessig
1 TL Knoblauchpulver
½ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Salz
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Fenchelsamen
1 gehäufter TL süßer Senf

Für die Hot Dogs:
1 EL Rapsöl
4 Hot Dog Buns
1 Glas Gewürzgurken in Scheiben
1 Packung geröstete Zwiebeln
Tomatenketchup

Die äußeren Blätter von Rotkohl und Spitzkohl entfernen. Die Köpfe waschen und anschließend fein hacken. Alternativ mithilfe einer Küchenmaschine fein raspeln. Den zerkleinerten Rotkohl und Spitzkohl in einer großen Schüssel miteinander vermengen und 1 TL Chiliflocken unterrühren.

Für das Dressing Rapsöl, Apfelessig, Sojasauce, Limettensaft, süßen Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Tahin gut miteinander vermischen und über den Kohl geben. Alles gut vermengen und abdeckt für 3 bis 4 Stunden oder auch über Nacht ziehen lassen.

Die Karotten schälen, die Enden abschneiden und für 15 Minuten in kochendem Wasser garen. In der Zwischenzeit die Fenchelsamen grob hacken oder zerstoßen. Das Olivenöl, die Sojasauce, den Apfelessig, das Knoblauchpulver, den schwarzer Pfeffer, das Salz, das geräucherte Paprikapulver, die Fenchelsamen und den süßen Senf in einer länglichen Schale miteinander vermischen. Die noch heißen Karotten in die Schale mit der Marinade geben und diese gut über den Möhren verteilen. Diese anschließend für min. 2 Stunden marinieren lassen. Je länger, desto intensiver der Geschmack.

In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen. Die Karotten aus der Marinade nehmen und in der heißen Pfanne unter Wenden leicht braun anbraten. Die Hot Dog Buns an einer Längsseite aufschneiden und mit dem Krautsalat und den Gewürzgurken füllen. Die Karotten-Wurst auf Salat und Gurkenscheiben legen und mit den gerösteten Zwiebeln und dem Tomatenketchup toppen.

God appetit! (Guten Appetit!