

TEXAS CHILI HOT DOG. FEURIG

© Rezept: Q.food.tastic.eats 2024

*Normale Männer sind keine Ernährungswissenschaftler!
Normale Männer sind niemals Vegetarier oder noch schlimmer!*

Welcome back in der Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“

Feurig! Das ist das Motto dieses Hot Dogs. Männer mögens feurig. Egal ob BBQ oder Pfanne. Und deshalb gibts zum Abschluss dieser Serie ein entsprechendes Rezept. Gleich vorweg: kauft Bier! Texas Chili Hot Dog Rezepte werdet ihr im Internet vermutlich haufenweise finden. Aber nicht unsere Version! Das ist eine freie Erfindung von uns, ohne Kochbuch, ohne Internet. Eigene Kreation. Viel besser!

Die Zutaten reichen für zwei Personen.

Der Einkauf hält sich kurz, man(n) braucht nicht viel. Da geht man(n) gerne selbst einkaufen. Schließlich steht ja Bier am Zettel!

Ihr benötigt:

Bier und ...

*4 Hot Dog Würste – 4 große Hot Dog Brötchen – ca. 200 g Faschiertes – ½ Dose Kidneybohnen
100 g geriebener Käse (eurer Wahl) – etwas Öl zum Anbraten – Chiliflocken
und eine scharfe Pasta, zB Stekovic Haberomix extrascharf (aus dem burgenländischen Seewinkel)*



ZUBEREITUNG

- Öl in eine Pfanne geben und das Faschierte krümelig braten
- Chiliflocken nach Bedarf sowie Kidneybohnen beimengen
- *Stekovic Haberomix extrascharf dazu, aber Vorsicht: 1 Esslöffel = scharf, 2 Esslöffel = feurig!*
- Hot Dog Würstchen in einer Pfanne anbraten, Brötchen halbieren
- Brötchen mit den Hot Dog Würsten belegen, das Faschierte drüber und mit ausreichend geriebenen Käse bestreuen
- Backofen auf 250 Grad heizen, Hot Dogs auf ein Backblech legen und für *maximal 3-4 Minuten* in den Ofen geben
- *Das geht schnell! Achtung: der Käse und die Brötchen sollen nicht verbrennen!*
- Aus dem Ofen nehmen und entweder auf einem Teller servieren oder – klassisch – in Papier wickeln.
- Serviette nicht vergessen. Und das Bier ...
- *Tipp: mit etwas Ketchup hält der Hot Dog und bindet das Faschierte am Brötchen besser. ENJOY YOUR MEAL!*



Getränkeempfehlung: Bier. Vermutlich zwei.

Auf unserer [Homepage](#) bzw. Video.Blog (V.LOG)

findet ihr die Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“ sowie ein kurzes Video zur einfachen Zubereitung.