



---

## Würstel mit WOW

### Theos und Valentins Hot Dogs

#### Grundzutaten für die Brötchen (4 Personen)

- 500 g Mehl
- 240 ml lauwarme Milch
- 60 ml Öl
- 1 Ei
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz



#### Zutaten zum Füllen:

- 4 Frankfurter
- Zwiebeln
- Speck
- Baked Beans
- Mais
- Ananas
- Gurken
- Tomaten
- Sauerkraut
- Ketchup, Senf, Mayonnaise

### Und so geht's:

Für die Hot Dog Brötchen Mehl in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Ei, Öl und Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch zudecken, an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen. Aus dem Teig längliche Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im Backofen bei etwa 175 Grad Celsius circa 15 Minuten backen.

### Theos und Valentins Tipp:

Die Brötchen auf einer Seite einschneiden, ein gekochtes Würstel hineingeben und ganz nach Belieben mit jeder Menge Zutaten füllen. Wie zum Beispiel Sauerkraut, Senf, Gurken, Tomaten und Mais.

## Ronjas und Yizhaos Weißwurst-Spieße

### Zutaten (4 Personen)

- 6 Weißwürste
- 3 Laugenbrezen
- 25 TL süßer Senf
- kleine Holzspieße
- frischer Rosmarin



### Und so geht's:

Die Weißwürste garen und die Haut abziehen. Nun die Würste und die Brezen in gleichgroße Stücke schneiden und auf einen Holzspieß aufspießen. Mit einem Tupfen süßen Senf und einem Rosmarinstängel servieren.

## Amandas und Jonas Wurstsalat

### Zutaten (4 Personen)

- 200 g Extrawurst
- 200 g Emmentaler
- 1 rote Zwiebel, klein geschnitten
- 2 Essiggurken
- 1 rote Paprika
- Oliven
- Tomaten
- Mais
- Weiße Bohnen
- Gurken
- Kürbiskernöl
- Essig (z.B.: Tomatenessig)



### Und so geht's:

Die Extrawurst in mundgerechte Stücke, wie zum Beispiel Streifen, schneiden. Den Emmentaler in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben. Nun ganz nach Belieben andere Zutaten hinzufügen. Mit Kernöl und Essig marinieren.

### Amandas und Jonas' Tipp:

Das Dressing nicht über den Salat geben, sondern in einer Extraschüssel servieren. So kann sich jeder seinen eigenen Salat ganz nach seinem Geschmack marinieren.

## Alex' Bratwurst-Cannelloni

### Grundzutaten (4 Personen):

- 12 Cannelloni-Röllchen
- 6 gebratene Bratwürste
- 100 g Parmesan, gerieben
- 250 ml Tomatensauce



### Und so geht's:

Die Bratwürste zuschneiden, sodass sie in die Cannelloni-Röllchen passen. Die Cannelloni mit den Bratwürsteln füllen und nebeneinander in eine Auflaufform schichten. Mit Tomatensauce bedecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber streuen und im Backrohr bei 180 Grad Celsius so lange backen, bis der Käse schön goldbraun ist.