



# Ölz Brioche Hot Dog Brötle "Bánh-Mì-Style" mit Gemüse-Pickles

Würzig, knackig & voller vietnamesischer Aromen - perfekt für 4 Portionen mit Streetfood-Feeling.



## Zutaten

4 Ölz Brioche Hot Dog Brötle  
4 Würstel  
160 g Mayonnaise  
3 EL Sriracha  
1 Knoblauchzehe  
1 ½ TL Fischsauce  
1 Prise Zucker  
1 Handvoll frischer Koriander  
80 g Karotten, fein geschnitten  
80 g Daikon-Rettich, fein geschnitten  
120 ml Reisessig  
1 EL Zucker  
1 ½ TL Salz

-----  
2 Personen

Zubereitungszeit  
150 min

## 1. Pickles vorbereiten:

Karotten und Daikon-Rettich in feine Stifte schneiden und in eine Schüssel geben.

## 2. Marinade zubereiten:

Reisessig, Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf erwärmen und so lange rühren, bis sich Zucker und Salz vollständig aufgelöst haben. Die Marinade über das Gemüse gießen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

## 3. Sriracha-Mayo anrühren:

Mayonnaise mit Sriracha, fein geriebenem Knoblauch, Fischsauce und einer Prise Zucker glattrühren.

## 4. Würstel braten:

Die Würstel in einer Pfanne rundum goldbraun anbraten.

## 5. Brötchen erwärmen:

Die Ölz Hotdog-Brötchen bei 160 °C für 2-3 Minuten im Airfryer oder Backofen erwärmen.

## 6. Hotdogs belegen:

Die Brötchen mit Sriracha-Mayo bestreichen, mit den eingelegten Pickles belegen und die Würstel hineinlegen.

## 7. Verfeinern:

Nach Belieben mit weiterer Sriracha-Mayo, zusätzlichen Pickles und frischem Koriander toppen.

8. Servieren:  
Sofort servieren und genießen.