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

Würzig, knackig & voller vietnamesischer Aromen für echtes 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

Kühlzeit: 120 min

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
30 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 Brioche Hot Dog Brötle 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.