

THE DIRTY DOG

Jalapeño-Käse-Bratwurst mit Bier-Zwiebeln, Cheddar-Senf-Sauce und Nacho-Crunch

4	25 MIN.	EINFACH	GRILL
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Für die Dirty Dogs

4	Jalapeño-Käse-Bratwürste
4	Brioche-Hotdog-Brötchen
60 g	Tortilla-Nachos
1–2	Jalapeños
etwas	Butter (zum Anrösten)

Für die Bier-Zwiebel-Marmelade

2	rote Zwiebeln
150 ml	dunkles Bier
1 EL	brauner Zucker
1 EL	Balsamico
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 EL	Butter

Für die Cheddar-Senf-Sauce

120 g	Cheddar (gerieben)
80 ml	Sahne
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	Worcestersauce



ZUBEREITUNG

1 BIER-ZWIEBEL-MARMELADE

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Butter anbraten. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Bier und Balsamico ablöschen, Paprikapulver einrühren und 15–20 Min. einkochen.

2 CHEDDAR-SENF-SAUCE

Sahne erwärmen, Cheddar darin schmelzen und Senf sowie Worcestersauce einrühren. Cremig verrühren, nicht aufkochen.

3 BRATWÜRSTE GRILLEN

Die Jalapeño-Käse-Bratwürste bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun grillen. Nicht einstechen. Bei rohen Würsten vollständig durchgaren.

4 BRÖTCHEN ANRÖSTEN

Brioche-Brötchen aufschneiden, mit etwas Butter bestreichen und auf dem Grill oder der Plancha goldbraun anrösten.

5 DIRTY DOG BAUEN

Etwas Käsesauce ins Brötchen geben, die Bratwurst hineinlegen, mit Bier-Zwiebeln toppen, nochmals Käsesauce darüber geben, mit Jalapeño-Scheiben und zerbröselten Nachos abschließen.

MG BBQ

YouTube TikTok Instagram Website