

# Stockbrot à la Hot-Dog

Rezept für 4 Personen

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Maismehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 4 Riesen-Bockwürste
- 4 EL getrocknete Zwiebeln
- Ketchup und Senf (nach Belieben)
- 4 Stöcke mit ca. 1 cm Durchmesser



© Barbara Bonisoli für ZS Verlag

1 Weizen- und Maismehl mischen, Olivenöl dazugeben. Hefe in etwa 200 ml lauwarmem Wasser auflösen, Zucker und Salz unterrühren. Hefewasser zum Mehl gießen und alles gut mit einem Kochlöffel verrühren. Mit den Händen zu einer glatten Teigkugel kneten, den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen (Urlaubs-)Ort 25 bis 30 Minuten gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Stöcke der Länge nach durch die Bockwürste stecken. Den aufgegangenen Teig in 4 Teile teilen. Aus den Teigstücken zwischen den Händen 4 etwa 30 cm lange Teigschlangen formen. Die Teigschlangen um die Würste wickeln und über dem Lagerfeuer oder der Grillglut so lange backen, bis der Teig aufgeht und gar ist.

3 Die Teig-Hotdogs etwas abkühlen lassen, vom Stecken ziehen und das Innere der Würstchen mit getrockneten Zwiebelchen, Ketchup und Senf füllen. Reinbeißen und mmmmmh.



Mehr Rezepte in:

„Yummy-Abenteurerküche“ von Susanne Klug