

# **Cheese-Dogs in the Dressing-Gown** **(Wörtlich: Käsehunde im Morgenmantel)**



## **Du brauchst:**

### **Für den Kartoffelsalat:**

1 kg Festkochende Kartoffeln  
6 bis 8 kleine Cornichons (kleine Gewürzgurken)  
1 große Zwiebel  
50 ml Weißweinessig oder normalen Salatessig  
1 Esslöffel Senf  
200 ml Gemüsebrühe  
2 Esslöffel Ketchup  
2 Esslöffel Gurkenflüssigkeit aus dem Gurkenglas  
50 ml neutrales Speiseöl  
Salz, Pfeffer

### **Für den Cheese-Dog:**

Frankfurter Würstchen (Pro Person 1 bis 2)  
Blätterteig aus dem Kühlregal  
Geriebenen Parmesankäse

### **So machst du´s richtig:**

- 1.) Koche die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser 20 Minuten
- 2.) Gieße sie ab und lass sie etwas kalt werden.
- 3.) Pelle dann die Schale ab.
- 4.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen und brate sie in einer Pfanne an.
- 5.) Lass die Zwiebeln dann etwas abkühlen.
- 6.) Schneide die Cornichons in kleine Würfelchen.

- 7.) Schneide die Kartoffeln in Scheiben.
- 8.) Gib die Kartoffeln in ein größeres Gefäß.
- 9.) Gib nun alle Zutaten für den Kartoffelsalat nacheinander hinein (Zwiebel, Senf, Brühe, Ketchup, klein geschnittene Cornichons, Speiseöl, Salz, Pfeffer) und rühre um.
- 10.) Lass den Kartoffelsalat am besten 1 bis 2 Stunden durchziehen (er schmeckt aber auch sofort schon ganz gut).
- 11.) Packe in der Zwischenzeit den Blätterteig aus und schneide ihn in je 3 gleich große Ecken.
- 12.) Heize den Backofen auf 180 bis 190 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 13.) Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
- 14.) Gib auf die Blätterteigstücke geriebenen Parmesankäse oder anderen Hartkäse.
- 15.) Lege die Würstchen hinein und wickle die Würstchen in dem Blätterteig ein.
- 16.) Lege die Cheese-Dogs auf das Backblech und gib, wenn du willst, auch auf die Cheese-Dogs noch etwas geriebenen Käse.
- 17.) Backe die Dogs nun etwas 20 Minuten. Am Ende kannst du den Ofen nochmal hochschalten auf 250 Grad, bis die Oberfläche deiner Cheese-Dogs goldbraun ist.
- 18.) Nimm die Cheese-Dogs aus dem Ofen und richte sie auf Teller mit dem Kartoffelsalat an.