



BEER BACON HOT DOGS

ZUTATEN

6 dänische **Hot Dog Würstchen** (die roten)
12 **Bacon-Streifen**
½ TL **Knoblauchpulver**
½ TL **Zwiebelpulver**
100 g geschnittener **Cheddarkäse**
6 längliche **Brioche-Brötchen**
1 **Flasche frisches VELTINS**
12 **Zahnstocher**
Pfeffer
Senf
Ketchup
In Scheiben geschnittene **saure Gurken**
Röstzwiebeln

Den Grill vorheizen. Schneide alle Hotdog-Würstchen längs ein – nur nicht ganz durch – und lege sie für eine Stunde in frisches VELTINS ein.

Nimm den Cheddar Käse und fülle die Würstchen damit. Wickel dann die Baconstreifen (je zwei um ein Würstchen) so um das Würstchen, dass sie die Öffnung verschließen. Stecke beide Enden mit Zahnstochern fest.

Würze das ganze nun mit Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer.

Gib die Würstchen nun für 30 Minuten bei geringer Hitze auf den Grill und wende sie öfter, bis der Bacon knusprig ist. Schneide in der Zeit die Brötchen ein und lege sie zum Erwärmen auf den Grill. Lege anschließend die Würstchen hinein und garniere nach Geschmack mit Ketchup, Senf, Röstzwiebeln und sauren Gurken.

