

# pretzel dogs

die leckere Mischung aus Brezel und Hotdog!



der Schwabengriller

## Zutaten:

- 350 gr. Mehl
  - 1/2 Würfel Hefe
  - 3 El. Butter (flüssig)
  - 200 ml Wasser
  - 2 TL Zucker
  - 1 TL Salz
  - 6 Wiener Würstchen (bzw. für die bayerische Variante Weißwurst)
  - 2-3 EL Senf (bzw. für die bayerische Variante süßer Senf)
  - 6 Scheiben Bacon
  - 6 Scheiben Käse
- für die Lauge:
- 1 Liter Wasser
  - 1 Päckchen Natron (Drogerie)

## so geht's:

- Ich bin bei Hefeteig immer etwas emotionslos...nichts mit Vorteig etc..... deshalb: Schüssel auf den Tisch und alles was oben in der linken Zutatenspalte steht, miteinander verkneten.
- Lasst den Teig dann einfach mal, je nach Temperatur, etwas ruhen bis er sich deutlich vergrößert hat.
- Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und kurze Würste formen, dann kurz liegen lassen.
- In der Zwischenzeit den Bacon auf ein Brett nebeneinander legen und diesen dünn mit dem Senf bestreichen.
- Den Käse in Streifen schneiden und auf den Senf legen.
- Die Würstchen mit diesem Käse-Senf- Bacon Streifen umwickeln.
- die Teigrolle länger ausrollen (ca. 50 cm) und etwas flach drücken, das Würstchen damit umwickeln.
- 1 Liter Wasser mit dem Päckchen Natron in einem Topf aufkochen lassen und etwas abkühlen lassen.
- Die Pretzel Dogs in das Laugenbad eintauchen und ,nach Wunsch, mit grobem Salz oder Sesam bestreuen
- Die Stücke in den vorgeheizten Grill , indirekt, bei ca. 180 °C für ca. 15 Minuten grillen.
- Die Dogs sind fertig wenn sie beim antippen hohl klingen !

Guten Appetit!