

# Hot Dog vom Grill.

 **20 Min.**  **20 Min.**  **einfach**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
g Weißkohl		<b>1</b> Weißkohl fein hobeln und in eine große Schüssel geben.
EL Apfelessig		<b>2</b> Apfelessig, Olivenöl und Honig hinzufügen und alles mit den Händen kräftig verkneten.
EL Olivenöl		<b>3</b> Gurke waschen, trockentupfen, raspeln und unter den Kohl mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
EL flüssiger Honig		<b>4</b> Die Rostbratwürste auf dem Grill zubereiten.
Salatgurke(n)		<b>5</b> Währenddessen die Brötchen an einer Seite aufschneiden und aufklappen und gleichzeitig mit den Würstchen auf dem Grill von allen Seiten kross werden lassen.
Salz und Pfeffer		<b>6</b> Kohl-Gurken-Salat abtropfen lassen und in die gerösteten Brötchen füllen.
Rostbratwurst		<b>7</b> Die Würstchen darauflegen, mit Ketchup beträufeln und mit den Röstzwiebeln bestreuen.
Hot Dog Brötchen (z.B. Mike Mitchell's)		<b>Tipp:</b> Du hast Salat übrig? Einfach dazu essen!
EL Ketchup		
EL Röstzwiebeln (z.B. Mike Mitchell's)		