



© Nora Novak

Pulled Stelzen Hot Dog mit Dattel-Senf-Dressing

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 120 MINUTEN

Zutaten

- 1Stk. Ziegenstelze
- 4 EL Hoisin Soße
- 3Stk. Zwiebel (rot)
- 100ml Wasser
- 4 Hot Dog Buns

Für die Füllung

- ca. 300g Rotkraut
- 2 Handvoll Koriander
- 1 EL Sesam
- 2-3 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- Röstzwiebel

Für die Soße

- 150g Ziegenfrischkäse
- 2-3EL Sauerrahm
- 1 EL Dijon Senf
- 2-3 Datteln
- Salz
- 1 EL Zitronensaft

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

Zubereitung

www.goatober.at

1. Die Zwiebel schälen und vierteln. Dann die Stelze in einem Gartopf von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Nun die Zwiebelstücke hinzugeben. Die angebratene Stelze mit der Hoisin Soße einreiben. Das Wasser in den Topf leeren und zugedeckt für ca. 1-1,5 Stunden bei 150°C im Ofen garen.
2. Währenddessen die Datteln mit dem Sauerrahm cremig pürieren. Anschließend Senf und Ziegenfrischkäse untermischen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Soße kaltstellen.
3. Das Rotkraut hacheln und mit Sesam, Essig und Öl marinieren und ebenfalls kaltstellen.
4. Die fertige Stelze aus dem Topf nehmen und in eine Auflaufform geben. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln in feine Stücke reißen. Die Zwiebeln und den Sud im Topf mit einem Stabmixer cremig pürieren und das Fleisch damit marinieren.
5. Die Hot Dogs kurz in den noch warmen Ofen geben und anschließend mit Rotkraut, Soße, Fleisch, Koriander und Röstzwiebeln anrichten.