

## Chilli Dog

Der Chilli Dog ist einfach gemacht ihr benötigt für das Chilli lediglich

- ein Stück Butter was in die Pfanne kommt
- eine Zwiebel diese Schwitzt ihr in der Butter an
- nun 200 g. Hackfleisch was ihr mit in die Pfanne gebt
- einen Esslöffel Tomatenmark
- dies wird dann mit 300 ml. gehackten Tomaten Abgelöscht
- Würzen tun wir mit Salz und Pfeffer zuzüglich kann noch eine Scharfe soße hinzugeben werden

Weiter geht es mit den Dogs, Hierzu nehmt ihr euch

- ein Hot Dog Bun wo ihr oben einen Keil hinein Schneidet
- Darin platziert ihr ein Würstchen
- gebt darauf euer wunderbares Chilli
- darauf kommt etwas Käse

Um das ganze zu Toppen stellt ihr euch eine sehr einfache Öl Marinade her die ihr aus

- Olivenöl
- und etwas Kräuterbutter Gewürz von Ankerkraut herstellt ( wahlweise können auch fein gehackte Kräuter hinzu gegeben werden.

diese träufelt ihr auf euren Chilli Dog!

Weiter geht es auf dem Grill, diesen richtet ihr für Indirekte Hitze ein ( eine Seite mit Kohle und eine Seite Ohne).

Auf die Seite ohne die Kohle legt ihr nun Die Chilli Dogs und lasst diese für ca. 10 min bei 200 °C in dem geschlossenen Kugelgrill.

Fertig !

Ihr dürft jetzt natürlich auch noch frische Chillis darauf geben, wenn ihr es noch schärfer haben möchtet.

bis dann, GUT FLAMM eure Saschender Grillbuddies!