



In den USA ist der Pretzel-Dog ein beliebtes Fast Food und man findet ihn häufig in Malls oder an Straßenständen. Die Wurst im Teigmantel ist eine wunderbare Sache, vor allem jetzt wo die EM kurz vor der Tür steht und man Lust auf einen kleinen Snack hat, ohne stundenlang für seine Gäste am Grill zu stehen. Es ist das ideale Party-Finger-Food.

Für 8 Pretzel-Dogs benötigt ihr folgende Zutaten:

Zutaten:

- 8 Wiener Würstchen
- 8 Scheiben Käse
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ei
- 3 EL Natron (es gehen aber auch 5 Tüten Backpulver)
- grobes Meersalz

Für den Teig:

- 180 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Zucker
- 5 g Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 320 g Mehl (450 oder 550)
- 40 g Butter

Kommen wir zuerst zum Rub. Den Rub muss man nicht zwingend hinzugeben, aber ich finde, dass es den Prenzels-Dogs das gewisse Etwas verleiht. Ich empfehle hier den BBQ-Rub Magic Dust, den man wie folgt zusammen mischt:

Magic Dust:

- ½ TL Paprika Edelsüß
- ¼ TL Salz
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 1 TL Senfpulver
- ¼ TL Chilipulver
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Knoblauchpulver

Nun ist der Teig an der Reihe: zuerst die frische Hefe bröseln und in das lauwarme Wasser geben. Aber Achtung!!! Wichtig ist, dass das Wasser nicht zu heiß ist, denn bei einer Wärme über 45 Grad sterben die Hefekulturen ab und der Teig kann nicht mehr aufgehen. Das Wasser mit der Hefe lässt man nun 10 Minuten stehen und gibt in der Zwischenzeit das Mehl, den Zucker, das Salz und die geschmolzene Butter in eine Rührschüssel.

Nach Ablauf der 10 Minuten gibt man das Wasser mit der Hefe hinzu und rührt den Teig etwa 5 Minuten mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer gut durch, bis dieser schön geschmeidig ist. An einem warmen Platz lässt man den Teig nun eine Stunde gehen.

Anschließend knetet man den Teig noch einmal mit der Hand gut durch und teilt ihn in 8 gleich große Stücke. Jedes Stück wird nun in ca. 40-50 cm große Schlangen gerollt und am Ende noch etwas platt gedrückt.



Im nächsten Schritt wickelt man den Käse um die Wurst. Hier bietet sich Scheiblettenkäse an, denn dieser ist am besten formbar. Wenn man z.B. Cheddar nimmt, bricht er etwas schneller beim Umwickeln der Wurst. Der leicht klebrige und gut formbare Scheiblettenkäse erleichtert das Wickeln eindeutig. Aber hier kann man natürlich selber mit seinen favorisierten Käsesorten experimentieren. Danach bestreut man den Käse mit dem Rub.



Jetzt wickelt man den Bacon um den Käse und zwar so, dass man von dem Käse nichts mehr sieht. Und im letzten Step wickelt man die flache Teigschlange um die Wurst. Hier sollte man unbedingt darauf achten, dass keine Lücken entstehen und an

den Enden sollte man gegebenenfalls noch einmal den Teig etwas andrücken, denn sonst läuft der flüssige Käse aus.



Bevor der Pretzel dog auf den Grill kommt, muss der Teil noch zum Bretzelteig werden: dafür kocht man 2 Liter Wasser mit 3 EL Natron auf und erstellt somit die Lauge für Bretzel. Jetzt gibt man die Pretzel-Dogs in die heiße (nicht mehr kochende) Lauge für 30 Sekunden. Man sollte darauf achten, dass die Lauge von allen Seiten den Teig berührt. Am besten taucht man die Würste 1-2 Mal unter.

Kleiner Tipp: falls man kein Natron hat, kann man alternativ auch 5 Päckchen Backpulver nehmen ;-)



Nach dem Natronbad werden die Pretzel-Dogs herausgeholt und mit einem verquirlten Ei bestrichen.

Reine Geschmackssache ist, ob man noch den Teig mit grobem Meersalz bestreuen möchte. Normalerweise gehört das Salz auf eine Brezel, aber es soll einige Menschen geben, denen das zu salzig ist. Deshalb entscheidet selber. Ich lass es meistens weg.

Jetzt ist der Pretzel-Dog endlich soweit, um ihn auf den 200 Grad aufgeheizten Kugelgrill gelegt zu werden. Die Garzeit bei indirekter Hitze beträgt ca. 15-20 Minuten.

Tipp: durch einen Klopfest kann man prüfen ob der Teig vollständig durchgebacken ist. Wenn man auf den Teig klopft und es hol klingt, dann ist er fertig.



Mit sehr wenig Aufwand kann man so einen tollen kleinen Snack zubereiten. Das ganze kann man auch noch toll variieren, wer es z.B. etwas schärfer mag, der kann zwischen die Käse und Bacon Schicht noch klein gehackte Jalapenos legen, oder eingelegte Gurkenscheiben und/oder Röstzwiebeln, die die Pretzel-Dogs am Ende noch mal abrunden. Aber probiert es einfach mal selber ;-)

In jedem Fall ist der Pretzel Dog eine tolle Fingerfood-Variante. Ideal auch für die nächste Party! Überrascht eure Gäste doch einfach mal mit leckeren Bacon-Cheese-Pretzel-Dogs!

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



www.bergische-grillakademie.de