

FIREwurst-Hotdog





FIRE wurst




Die JubiläumsFEIERwurst der
 **FEUERWEHR PLEINFELD**
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld

 @feuerwehrpleinfeld

 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

4 Portionen

- 2 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
- 1 Pck Blätterteig (375 g)
- 3 EL Tomatenketchup
- 1 EL Mittelscharfer Senf
- 2 EL Süßer Senf
- 150 g Cheddar-Käse, in Scheiben oder gerieben
- 4 EL Röstzwiebeln
- 1 Stck Ei
- 1 EL Milch





FIREwurst und alle restlichen Zutaten vorbereiten.



FIREwurst grillen oder anbraten. Alternativ die **FIREwurst** direkt verwenden.



Blätterteig ausrollen und ein Baummuster einschneiden. Die weggeschnittenen Ecken aufheben.



Blätterteigstamm mit Tomatenketchup, mittelscharfem und süßem Senf bestreichen.



FIREwurst auf den Blätterteigstamm legen, mit dem Cheddar-Käse belegen und anschließend die Röstzwiebeln darauf verteilen.



Mit den Blätterteigzweigen und den weggeschnittenen Ecken die **FIREwurst** möglichst dicht verschließen.



Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Blätterteig vollflächig bestreichen.



Den **FIREwurst-Hotdog** im geschlossenen Grill oder im Backofen (Umluft) bei 200°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Zum **FIREwurst-Hotdog** passt sehr gut ein frischer Salat. Guten Appetit.