

Hot Dog Partybrot aus dem Thermomix



© Party-/Zupfbrot mit Hot-Dog Füllung



45 Min. + Wartezeit



leicht



10

Klassischer Hot Dog - fertig zum Abzupfen oder gleich auf die Hand

Partybrote sind easy vorzubereiten, eignen sich als Mitbringsel und sind ein leckerer Snack auf jedem Fest. Das Hot-Dog Partybrot schmeckt warm und kalt. Und wer mag, kann die Hot-Dog Rollen auch einzeln backen (siehe Bilder unten in der Slideshow)

Übrigens: In unserem E-Book "[Partybrote süß & herzhaft](#)" findet ihr noch mehr Ideen für leckere Füllungen. Und wer einen Quark-Öl-Teig anstatt eines Hefeteig favorisiert, findet dort auch das Rezept. Und wer es noch schneller zubereiten möchte, verwendet einfach einen Teig aus dem Tiefkühlregal. Hier empfehlen wir Pizzateig oder auch Blätterteig.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Für die Füllung | |
| <input type="checkbox"/> | 1 | 1 Salatgurke (ca. 320-350 g gewaschen+geputzt) |
| <input type="checkbox"/> | 1 | 1 rote Spitzpaprika (ca. 90-100 g gewaschen+geputzt) |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz + 10 g |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Gelierzucker 2:1 |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Apfelessig |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 10 | Wiener Würstchen à 50 g |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Röstzwiebeln |
| <input type="checkbox"/> | Für den Teig | |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 Würfel | Hefe |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten, Fett für die Form |

Zubereitung

Füllung:

1. Gurke waschen, putzen, längs halbieren und Kerne mithilfe eines Teelöffels ausschaben. Gurke in den Mixtopf geben. Paprika waschen und putzen, Zwiebel abziehen und beides in groben Stücken in den Mixtopf geben. 1 TL Salz zufügen und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In den Garkorb umfüllen, diesen in eine Schale stellen und die Masse ca. 2 Std. Wasser ziehen lassen.
2. Gemüse-Mix kalt abspülen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Gemüse-Mix in den Mixtopf geben, 10 g Salz, Gelierzucker und Apfelessig zufügen und 15 Min./100 °C/ Stufe 1 ohne Messbecher kochen. Relish noch mal abschmecken, umfüllen und erkalten lassen.

Tipp: Bereitet gleich die doppelte Menge zu - heiß in saubere Einmachgläser gefüllt hält sich das Relish ca. 3 Monate und ihr habt gleich eine Portion auf Vorrat.

Teig:

1. Hefe, Zucker, Milch und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und Salz zufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Kastenform (30x10 cm) einfetten, Teig auf einer Backmatte (Format 40/60 cm) komplett ausrollen.
3. Teig dünn mit dem Relish bestreichen und in 30 gleiche Quadrate schneiden. Würstchen dritteln und auf den Quadraten verteilen, mit Röstzwiebeln bestreuen, einrollen und hochkant in die Kastenform stellen und alles noch mal ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Partybrot im heißen Ofen je nach Form 30 Min. backen

Nährwertangaben

Pro Portion Füllung: ca. 180 kcal - 4 g E - 11 g F - 16 g KH

Pro Portion Teig: ca. 200 kcal - 6 g E - 1 g F - 40 g KH