

# Originale Hotdogs

von Lars Juister,  
Ratsherr der Stadt Kiel a.D.

## Mein Rezept stammt aus:



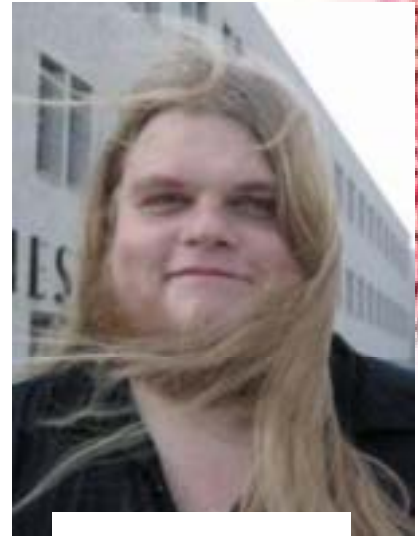
## Dänemark

5,6 Mio. Einwohner  
Mitglied der EU seit: 1973  
13 Sitze im EP  
Arbeitslosigkeit: 6,7 Prozent (2013)



Quelle: [www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Würstchen und Brötchen erwärmen. Brötchen in der Innenseite dünn mit Senf bestreichen, Würstchen reinlegen. Jeweils einen Streifen Ketchup und Remoulade neben das Würstchen geben. Mit Gurkenscheiben belegen und nach Geschmack mit Röstzwiebeln bestreuen.



## Zutaten (für 4 Hotdogs):

4 Würstchen (vorzugsweise die echten roten Pølser; normale Bockwürstchen tun es aber auch)

4 Hotdogbrötchen

40 g Gurkensalat

(dänische) Remoulade

Ketchup

mittelscharfer Senf