



**THOMY**



## THE WOOF IS ON FIRE

### ZUTATEN

4 Stk	längliche Laugenbrötchen oder Laugenstangen
4 Stk	Veggie-Bratwürste (Garden Gourmet)
1 Stk	rote Zwiebel
1 Stk	weisse Zwiebel
4 Zw	glatte Petersilie
20 g	frisch geriebener Meerrettich
1 Flasche	Öl zum Braten
1 Prise	brauner Zucker
1 Portion	Schuss Sojasauce
20 g	THOMY BBQ mit Brandy Note Sauce

### ANWEISUNG

- Schritt 1 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten. Eine Prise braunen Zucker darüberstreuen und mit einem Schuss Sojasauce ablöschen. Kurz köcheln lassen. Dann beiseitestellen.
- Schritt 2 Würste knusprig anbraten. Laugengebäck einschneiden und vorsichtig aufklappen. Jeweils eine Wurst in ein Gebäckstück legen. Die Zwiebeln gleichmässig darauf verteilen.
- Schritt 3 Petersilie zupfen und zusammen mit dem Meerrettich über die Hot Dogs streuen. THOMY BBQ mit Brandy Note darüber geben und servieren. Dein Urteil lautet „Wau, was ein Veggie-Hot-Dog“? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.