



**THOMY**



## THE WOOF IS ON FIRE

### ZUTATEN

---

Stk längliche Laugenbrötchen oder  
Laugenstangen

---

Stk Veggie-Bratwürste (Garden Gourmet)

---

Stk oignon blanc de taille moyenne

---

Stk oignon blanc de taille moyenne

---

Zw Petersilie

---

g frisch geriebener Meerrettich

---

Flasche Olivenöl

---

Prise brauner Zucker

---

Portion Schuss Sojasauce

---

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.