Carrot-Chili-Dog (Michael Söllner, DSW Nürnberg-Erlangen)

Zutaten für 10 Portionen:
100 ml Rapsöl
250 g Mais
1 g Rauchgewürz
10 ml Tabascosauce
100 g Zucker
300 g Tomatenketchup
3 kg Karotten
100 g Eisbergsalat
100 g Röstzwiebeln
250 g Paprika, bunt
10 St. Hotdog-Brötchen
200 g Zwiebeln
130 g Sandwichgurken
2 kg Süßkartoffelpommes

Bild: Sascha Walz für Transgourmet

Zubereitung:
Karotten gleichmäßig schälen. Im Kipper oder am besten im Konvektomat mit etwas Öl, Zucker, Tabasco und Rauchsalz bei feuchter Hitze garen. Hotdog-Brötchen vorwärmen. Soyamayonnaise herstellen und mit etwas scharfen Senf abschmecken. Brötchen gut damit bestreichen. Gemüse fein schnippeln, miteinander vermengen und auf dem Brötchen verteilen. Karotte hinzugeben und zum Schluss mit Röstzwiebeln, Gurken und Ketchup fertig garnieren. Dazu passen am besten
Süßkartoffel-Pommes.