

Hot Dog Pizza NYC-Style

Eine ausgefallene Pizza, die schnell gemacht ist.

Vor einiger Zeit hatte ich bei meiner Schwester eine sehr leckere Hot Dog Pizza gegessen.

Neulich hatte ich sie gefragt, ob sie mir wohl das Rezept schicken könnte. Die Antwort war: "Ich habe überlegt, was alles so in einen Hot Dog gehört und habe es sehr mutig auf den Pizzateig geworfen".

Das entspricht so in etwa auch meiner Experimentierfreudigkeit. Es sind wohl die Gene.

Für euch und für mich habe ich nun einmal das Rezept aufgeschrieben, so wie ich diese Hot Dog Pizza zubereitet habe.

Zutaten für 1 Blech:

- 300 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf
- 3 TL Mayonnaise
- 4 – 5 Gewürzgurken (je nach Größe und Geschmack)
- 3 EL Röstzwiebeln
- 4 Wiener Würstchen (Tofu Würstchen eigenen sich auch hervorragend)
- 1 kleine Dose Sauerkraut a 285 g
- 75 g geriebenen Käse (z.B. Gouda)

Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker, Olivenöl und lauwarmes Wasser zu einem Teig verkneten.
2. Teig für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Dosentomaten, Ketchup, Senf und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Bei Bedarf kann die Soße noch leicht gesalzen werden. Hier ist allerdings etwas Vorsicht geboten, da die Würstchen schon allein sehr aromatisch sein können.
4. Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech, ausrollen. Mein Tipp: Hier lohnt sich die Anschaffung eines Nudelholzes aus Marmor. Man benötigt nicht so viel Kraft.
5. Die Soße auf dem Teig verteilen. Die Menge darf um einiges üppiger als bei einer normalen Pizza sein.
6. Würstchen und Gewürzgurken in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
7. Röstzwiebeln, Sauerkraut und zum Abschluss geriebenen Käse darüber geben.
8. Die Pizza bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten backen.

Die "Reste" schmecken auch kalt sehr gut.