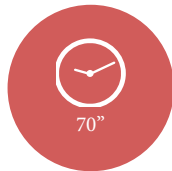
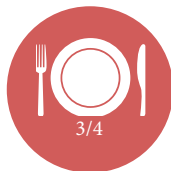




CORN DOGS



ZUTATEN:

100 g Maismehl
100 g Weizenmehl Typ 550
150 g Paniermehl
150 ml lauwarmes Wasser
1,5 TL Trockenhefe
1 Dose gehackte Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
etwas Koriander od. Petersilie
1 Ei
1 Bio Limette
1 EL Olivenöl
3 EL gehackte Mandeln
10 Wiener Würstchen
10 Schaschlikspieße
etwas Salz, Pfeffer und Zucker
1 l Frittieröl

ZUBEREITUNG:

In einer mittelgroßen Schüssel mischst Du den Teig aus folgenden Zutaten zusammen: Maismehl, Weizenmehl, Trockenhefe, etwas Zucker und Salz, das Ei und das Wasser. Diesen Teig stellst Du etwa 60 Min beiseite.

In der Zwischenzeit bereitest Du in einer kleinen Schüssel die Salsa vor. Dafür hackst Du die Knoblauchzehe, die Chili, die Zwiebel und den Koriander (wahlweise auch Petersilie falls Du keinen Koriander magst) klein und vermischst es mit den gehackten Tomaten und dem Olivenöl. Nun schmeckst Du alles mit Salz und Pfeffer und den Saft einer halben Limette ab.

Jetzt vermischst Du auf einem Teller das Paniermehl mit den gehackten Mandeln. Steckst die Würstchen auf die Spieße. Dann ziehst Du sie einmal durch den jetzt fertigen leicht zähflüssigen Teig und rollst sie dann durch das Paniermehl. Dann werden die Corn Dogs nur noch in 180 °C heißem Frittieröl für etwa 2-3 Minuten frittiert und sind dann abgetropft mit der Salsa ein Genuß.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen.

hier gehts zum Video



Instagram

