



Corn Dogs

für 4 Stück | 20 Minuten

Corn Dogs mit Senf und Ketchup, die auch American Dogs genannt werden, bestehen aus Würstchen, die in einer Hülle aus Weizenteighülle in heißem Öl nach japanischer Art frittiert werden. Sie sind super dazu geeignet, zum Mitnehmen vorbereitet zu werden oder als Highlight auf der nächsten Gartenparty zu dienen!

Zubereitung:

1. Zutaten für die japanischen Corn Dogs bereitlegen.
2. Für den Schlafrock – also den Frittierteig – zu Beginn das Ei in eine Rührschüssel schlagen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Danach Zucker hinzugeben und alles mit einem Mixer (oder einem Schneebesen oder mithilfe einer Küchenmaschine) schaumig schlagen.
3. Als nächstes das Weizenmehl, Stärkemehl und das Backpulver durch ein Sieb zur Ei-Mischung geben und mit dem Öl sowie der Milch vermischen.
4. Wiederum den Teig mithilfe des Mixers oder ähnlichem ca. 3 Minuten lang mixen. Anschließend den Teig in ein hohes, schmales Gefäß füllen, damit im Anschluss die Würstchen ideal mit Panade umhüllt werden können – hier bieten sich vor allem normale Saftgläser an.
5. Jetzt die Würstchen vorbereiten: Da mein Frittiertopf recht klein ist, zerteile ich die Würstchen in 2/3- und 1/3-Stücke (falls dein Topf größer ist, kannst du die Würste auch ganz lassen). Dann in die Stücke jeweils einen Spieß stecken und die Würstchen mit Stärkemehl bestäuben, damit die Panade gut haftet.
6. Zum Frittieren einen Topf mit Öl befüllen (die Corn Dogs sollten nicht am Boden aufkommen) und auf 190°C erhitzen. Einen Spieß in den Teig tauchen und sobald die Temperatur im Topf erreicht ist, das Würstchen vorsichtig hineingleiten lassen.
7. Nach 1 bis 2 Minuten oder wenn die untere Seite knusprig-braun ist, den Corn Dog vorsichtig – z. B. mit zwei Gabeln – wenden. Wiederum 1 bis 2 Minuten frittieren. Dann aus dem Öl heben, kurz abtropfen lassen und auf Küchenpapier platzieren.
8. Sobald alle Corn Dogs fertig sind, mit etwas Senf und Ketchup garnieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 4 Wiener Würstchen
- 4 TL Senf
- 4 TL Ketchup

Für den Schlafrock (Teig):

- 1 Ei
- 1/2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 90 g Mehl (zum Beispiel Weizen)
- 15 g Stärkemehl
- 8 g Backpulver
- 25 ml Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- 100 ml Milch

Zum Frittieren:

- 15 g Stärkemehl (zum Panieren)
- 300 ml Öl (zum Beispiel Rapsöl)

