

Corn Dogs mit Mettwurst

Amerikanische Corn Dogs sind Hotdogs in einer knusprigen Maisteighülle. Weil wir aber unsere NRW-Wurzeln nicht vergessen haben, frittieren wir würzige Mettwurst.



Portionen: 6
Vorbereitung: 40 min
Zubereitung: 10 min
Zeit gesamt: 50 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Corn Dogs:

- 50 g Mehl Type 550
- 20 g Speisestärke
- 70 g Maismehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- ¼ TL Paprika edelsüß
- Pfeffer
- 1 Ei Gr. L
- 120 ml Milch
- 6 Mettwurstchen

Außerdem:

- Frittierfett
- 3 saure Gurken
- Senf

Besondere Utensilien:

- 6 Holzspieße

Zubereitung:

- **Für die Corn Dogs** Mehl, Speisestärke, Maismehl, Backpulver, Salz, Zucker, Paprika edelsüß und reichlich Pfeffer nach Geschmack in einer Schüssel locker vermischen.
- Ei und Milch in einem Rührbecher mit dem Schneebesen glattrühren.
- Mischung zu den trockenen Zutaten gießen und mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
- Abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit das Frittierfett in einer Fritteuse oder in einem ausreichend großen Topf auf dem Herd auf 180 °C erhitzen.
- Die sauren Gurken schräg in dünne Scheiben schneiden.
- Die Mettwurstchen so auf die Spieße stecken, dass ein etwa handbreites Stück zum Anfassen bleibt.
- Den Maisteig wieder in den Rührbecher füllen und die Mettwurstchen mit Hilfe der Spieße hinein tauchen, dabei drehen und wenden, um sie vollständig einzukleiden.
- Kurz abtropfen lassen, um überschüssigen Teig zu entfernen, und im heißen Öl frittieren, bis die Corn Dogs appetitlich goldbraun und knusprig sind, etwa fünf Minuten. Dabei regelmäßig wenden. Corn Dogs aus dem heißen Fett nehmen und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- Mit den sauren Gurken und Senf zum Dippen servieren – **Mahlzeit!**