



Zutaten

Für den Backteig:

1 TL	Zucker
1 TL	Salz
240 ml	warmes Wasser
4 g	Trockenhefe
210 g	Mehl

Für die Füllung:

4-5	Wiener Würstchen
1 Kugel	Mozzarella (optional)
2 EL	Mehl

Für die Panade:

80 g	Pankomehl
1 Pck.	Instant Nudeln (optional)

Für das Topping:

20 g	Zucker
	Ketchup
	Amerikanischer Senf

Sonstiges:

6	Esstäbchen
	Hohes Rührgefäß oder Glas
	Küchenthermometer
	Abtropfgitter
	Küchenpapier

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 60 Min. Gehzeit

pro Portion: 2096 kJ, 501 kcal, 37,1 g Kohlenhydrate, 18,7 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 45 mg Cholesterin, 1,38 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

Zubereitung

Leider extrem lecker! Dieser koreanische Streetfood-Klassiker ist einfach der Burner. Damit auch du in den unglaublichen Genuss dieser großartigen, knusprigen Corndogs kommst, braucht es nicht viel: Einen Spieß mit Würstchen und Mozarellasticks, etwas Mehl, einen einfach vorbereiteten, fluffigen Hefeteig und für die Panade etwas Pankomehl und Instant Nudeln. Nachdem der Spieß deine Panierstraße durchlaufen hat, muss er nur noch kurz frittiert werden bis er gold-braun und herrlich kross auf seinen ersten Abnehmer wartet. Dazu kannst du je nach Geschmack ein Topping aus Ketchup, Senf oder auch Zucker servieren.

Step 1:

Als erstes bereitest du den Teig vor. Dazu Zucker, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Trockenhefe dazu geben und ebenfalls verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Anschließend das Mehl einrühren, abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Step 2:

Als nächstes bereitest du die Corndogs vor. Dazu bei den Wiener Würstchen die Zipfel oben und unten abschneiden und jeweils auf ein Esstäbchen aufspießen. Du kannst die Corndogs auch jeweils zur Hälfte mit Mozzarella und Würstchen machen. Dazu die Mozzarella Kugel gut mit Küchenpapier abtrocknen und zu „Stäbchen“ schneiden (ca. 3x9 cm). Bei dieser Variante dann ein halbes Wiener Würstchen unten und ein Mozzarella Stäbchen oben aufspießen.

Step 3:

Jetzt kannst du deine Panierstraße vorbereiten. Dazu 2 gehäufte EL Mehl in einen tiefen Teller geben. In einen zweiten tiefen Teller das Pankomehl geben. Nach Ende der Gehzeit den Teig in ein hohes Rührgefäß oder Glas geben (ca. 600 ml). Optional kannst du auch noch einen tiefen Teller mit klein gebroselten Instant Nudeln vorbereiten.

Step 4:

Nun die Corndogs jeweils zuerst im Mehl wenden (hierbei empfiehlt sich mit der Hand nachzuhelfen und zusätzlich zu bestäuben). Als nächstes den bemehlten Corndog in das hohe Rührgefäß mit dem Teig stecken und langsam drehen, gleichzeitig nach oben ziehen und dabei weiterdrehen. Im Anschluss mit Pankomehl panieren und optional noch in den Instant Nudeln wälzen.

Step 5:

Nun das Frittieröl in einen Topf oder Pfanne geben und auf 170-180 °C erhitzen. (Achte darauf, dass die Pfanne oder der Topf groß genug für die Corndogs ist.) Die Corndogs für ca. 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden frittieren, bis sie hellbraun sind. Auf einem Abtropfgitter auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Zucker bestreuen, mit Ketchup und Senf toppen und servieren.