

Corn Dogs



Zutaten

12	Würstchen
128 g	Mehl
113 g	Maisgrieß
36 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	koscheres Salz
½ TL	Natron
¼ TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
¼ TL	gemahlener Cayennepfeffer
237 ml	Buttermilch
2	große Eier
	Pflanzenöl



Zubereitung

1 Tupfen Sie die Würstchen vollständig mit Küchenpapier trocken und stecken Sie lange Holzspieße hinein. In einer großen Schüssel Mehl, Maisgrieß, Zucker, Backpulver, Salz, Natron, schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen.

2 In einer kleinen Schüssel Buttermilch und Eier vermischen, dann in die trockenen Zutaten gießen und mischen, bis alles gerade kombiniert ist. Gießen Sie den Teig in ein hohes Glas und lassen Sie es stehen, während das Öl erhitzt wird.

3 Geben Sie in einen großen Topf über mittlerer Hitze genug Öl, dass es bis zur Hälfte an den Seiten hochsteigt und erhitzen Sie es auf 190° C. Tauchen Sie die Würstchen in den Teig und bedecken Sie sie gleichmäßig. Frittieren Sie die Würstchen, 4 bis 5 auf einmal, bis sie golden sind, etwa 5 Minuten, und

drehen Sie sie bei Bedarf. Verwenden Sie eine Zange, um sie aus dem Öl zu nehmen und auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller zu legen. Frittieren Sie die restlichen Würstchen und lassen Sie das Öl zwischen den Durchgängen wieder auf Temperatur kommen.

4 Servieren Sie es mit Weißer BBQ-Sauce (Optional: Ketchup und Senf).

