

Ideen zu Silvester: Würstchen am Spieß oder German corn-dogs



Corn dogs auf heimische Art

Wiener Würstchen heißen in Baden-Württemberg Saiten und sind sehr beliebt. In den USA sind Wiener im frittierten Maismehlmantel als "Corn dogs" beliebt. So inspiriert habe ich eine kombinierte Rezeptur mit heimischen Saiten im fluffigen Maismehl-Spätzlesteig ausprobiert. Einfach nur köstlich und ideal zu Silvester. Hier die Rezeptur:

Zutaten

- 20 kleine Würstchen (Wiener oder Debreziner)
- 130 g Maismehl
- 130 g Weizenmehl 405 (doppelgriffig) oder Spätzlesmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 2 Eier

- ca. 250 ml Buttermilch
- 2 EL Rapsöl
- Ca. 1l Pflanzenfett zum Frittieren
- 20 Holzspieße



Zubereitung

Für den **Teig** die Eier, Buttermilch, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Dann Maismehl, Weizenmehl und Backpulver vermischen und in den Teig sieben. Alles gut mixen.

Die **Würstchen** mit einem Messer etwas einritzen. Dann auf die Spieße stecken und in Maismehl wälzen. Im Anschluss die Würstchen gut durch den Teig ziehen und den Teig durch drehen gut verteilen. Den Rest abtropfen lassen.

Das Öl erhitzen und die Würstchen am Anfang möglichst waagrecht in das heiße Öl tauchen, damit die Teighülle nicht rutscht. Dabei am Holzspieß festhalten und drehen. Sobald diese goldbraun sind, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch heiß servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Senf, Ketchup oder ein pikanter Dip.