



Koreanische Corn Dogs

Für den Teig:

230 g Mehl

240 ml lauwarmes Wasser

2 Teelöffel Trockenhefe

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

8 kleine Stücke Mozzarella (optional)

8 Würstchen (z.B. Wiener oder Hot Dog Würstchen)

8 Holzspieße

Für die Panade:

3 festkochende Kartoffeln

1 Esslöffel Speisestärke

1 Packung Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

Zum Frittieren:

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 8 Personen

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

Zum Servieren:

Zucker (optional)

Lien Ying Sriracha Mayo

Ketchup, Senf oder Mayo

Koreanische Corn Dogs

1.

Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen, Zucker dazugeben und 5 min. ruhen lassen, bis es anfängt leicht zu schäumen. Mehl und Salz in eine flache große Form (z.B. kleine Auflaufform) geben, Hefewasser dazugießen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Kartoffeln schälen, in sehr kleine Würfel (0,5 cm) schneiden und in Salzwasser ca. 2-3 min. vorkochen, bis sie weich, aber noch fest sind. Abgießen und in ein Eisbad geben. Anschließend sehr gut trocken tupfen, 1 EL Speisestärke zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.

Würstchen halbieren. Zwei Würstchenhälften und dazwischen ggf. ein Stück Mozzarella auf Holzspieße stecken. Für kurze Zeit in den Gefrierschrank geben, damit sie etwas fester werden.

Die angefrorenen Spieße in den aufgegangenen Teig tauchen und den Teig um den Spieß wickeln. (Evtl. mit den Händen nachhelfen.) Den Spieß in den vorgekochten Kartoffelwürfeln rollen, anschließend in Panko wälzen, sodass alles gut haftet. Mit den Händen alles gut andrücken.

In einem Topf oder in einer Pfanne Öl erhitzen. Die Corn Dogs goldbraun frittieren, bis sie knusprig sind und die Kartoffeln leicht gebräunt. Optional: Die fertig frittierten Corn Dogs direkt nach dem Frittieren leicht in Zucker wälzen. Mit Ketchup, Senf, Mayo und/oder Sriracha Mayo servieren.