



Zutaten (für 2 Personen): Korean Corn Dogs

Korean Corn Dogs (normale und vegane Option):

Normale Option Zutaten:

- 4 Würstchen (z. B. Geflügelwürstchen oder klassische Hot Dogs)
- 100 g Mozzarella (am Stück, in 4 längliche Streifen geschnitten)
- 100 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 80 ml Milch
- 50 g Panko-Paniermehl (oder Semmelbrösel, für extra Knusprigkeit)
- 2 EL Mehl (zum Bestäuben)
- Pflanzenöl (zum Frittieren)
- Optional: Holzspieße
- Toppings: Ketchup, Mayonnaise, Senf, oder Zucker

Vegane Option Zutaten:

- 4 vegane Würstchen (z. B. auf Soja- oder Seitanbasis)
- 100 g veganer Käse (am Stück, in 4 längliche Streifen geschnitten)
- 100 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver

- 80 ml Pflanzendrink (z. B. Sojamilch)
- 50 g Panko-Paniermehl (oder Semmelbrösel)
- 2 EL Mehl (zum Bestäuben)
- Pflanzenöl (zum Frittieren)
- Optional: Holzspieße
- Toppings: Ketchup, vegane Mayonnaise, Senf, oder Zucker

Zubereitung (Dauer: 30 Minuten):

1. Vorbereitung:

- Die Würstchen und Mozzarella-Streifen auf Holzspieße stecken, dabei die Würstchen halb mit Käse überlappen lassen. Anschließend leicht mit Mehl bestäuben und kühl stellen (damit der Teig besser haftet).

2. Teig zubereiten:

- Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- Ei und Milch (bzw. Pflanzendrink) hinzufügen und zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Der Teig sollte dickflüssig genug sein, um gut an den Spießen zu haften.

3. Panieren:

- Panko-Paniermehl in einen tiefen Teller geben.
- Die vorbereiteten Spieße in den Teig tauchen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind. Dann sofort im Panko wenden, bis die Panade vollständig bedeckt ist.

4. Frittieren:

- In einem Topf oder einer tiefen Pfanne das Öl auf 170-180 °C erhitzen (mittlere Hitze).
- Die Corn Dogs 3-4 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken, dabei gelegentlich wenden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.