



ORF extra

Dreierlei Hotdogs **Gamja-hotdogs**

Koreanische Hotdogs haben viele Namen: Corn Dog, Dagwood Dog, Dippy Dog, Pluto Pup, Pogo ... Immer handelt es sich um Würstchen, die auf einen Holzspieß gesteckt, in Teig getaucht und frittiert werden. Sie haben in den letzten Jahrzehnten die Welt des Streetfood im Sturm erobert - der koreanische Corn Dog ist einfach super hot!

FÜR 4 PERSONEN

4 Hotdog-Würstchen
Ketchup zum Servieren
Senf zum Servieren

TEIG

150 g Mehl
75 g Polenta
2 TL Zucker
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
1 Ei (Größe L)
250 ml Milch
Pflanzenöl zum Frittieren

VARIATIONEN

HOTDOGS MIT POMMES

75 g Mehl zum Wenden
1 Handvoll Tiefkühl-Pommes mit Wellenschnitt, aufgetaut und in 1 cm große Stücke geschnitten

HOTDOGS MIT CROÛTONS

75 g Mehl zum Wenden
4 Scheiben Weißbrot vom Vortag, in 1 cm große Würfel geschnitten

HOTDOGS MIT PANKO UND KÄSE

4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
60 g Panko

1 Ei, mit 2 EL Wasser verquirlt
4 Scheiben Scheibletten-Käse

ZUBEHÖR

4 Schaschlikspieße aus Bambus
Fritteuse, Wok oder Pfanne mit hohem Rand

ZUBEREITUNG

FÜR DEN TEIG

Für den Teig Mehl, Polenta, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen. Ei und Milch hinzufügen und alles zu einem dicken, lockeren Teig verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben und gut umrühren. Den Teig dann in ein hohes, schmales Gefäß gießen, hoch genug, um die Würstchen darin einzutauchen — am besten eignet sich ein Messbecher oder ein hohes Trinkglas. Beiseitestellen.

Einen Bambusspieß der Länge nach durch jedes Würstchen stecken. Die Würstchen beiseitestellen.

Eine Fritteuse, eine schwere Pfanne mit hohem Rand oder einen schweren Wok zur Hälfte mit Pflanzenöl füllen. Das Öl bei mittlerer bis starker Hitze auf 180 °C erwärmen.

Dann mit den Variationen fortfahren.

HOTDOGS MIT POMMES

Das Mehl in einer flachen Schale verteilen. Die Pommes in eine zweite Schale geben.

Ein Würstchen in Mehl wenden und den Überschuss abschütteln. In den Teig tauchen, bis es vollständig bedeckt ist. Das Würstchen dann in den Pommes wenden. Der Teig soll dicht mit den Pommes-Stückchen bedeckt sein. Mit den anderen Würstchen ebenso verfahren.

Die Hotdogs sofort in das heiße Öl geben und 5–7 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf einem Küchengitter abtropfen lassen. Heiß mit Ketchup und Senf servieren.

HOTDOGS MIT CROÛTONS

Das Mehl in einer flachen Schale verteilen. Die Brotwürfel in eine zweite Schale geben.

Ein Würstchen in Mehl wenden und den Überschuss abschütteln. In den Teig tauchen, bis es vollständig bedeckt ist. Das Würstchen dann in den Brotwürfeln wenden. Der Teig soll dicht mit den Brotwürfeln bedeckt sein. Mit den anderen Würstchen ebenso verfahren.

Die Hotdogs sofort in das heiße Öl geben und 5–7 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf einem Küchengitter abtropfen lassen. Heiß mit Ketchup und Senf servieren.

HOTDOGS MIT PANKO UND KÄSE

Die Brotscheiben mit einem Nudelholz flach drücken, bis sie 2 mm dünn sind.

Das Panko in eine flache Schale geben, das verquirlte Ei in eine zweite.

Zuerst eine Scheibe Käse, dann eine Scheibe Brot um ein Würstchen wickeln. Etwas Wasser auf eine Kante des Brotes tupfen und den Hotdog über die Arbeitsfläche rollen, um die Naht im Brot zu versiegeln.

Einen Hotdog in verquirltes Ei tauchen, dann in Panko wenden, bis er vollständig damit bedeckt ist. Den Vorgang nochmals wiederholen. Mit den anderen Würstchen ebenso verfahren.

Die Hotdogs sofort in das heiße Öl geben und 5–7 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf einem Küchengitter abtropfen lassen. Heiß mit Ketchup und Senf servieren.

Tipp: Wenn der Teig nicht sofort verarbeitet wird, dickt er ein. Dann einfach etwas Wasser untermischen. Er darf jedoch nicht zu flüssig sein, weil sonst die Pommes oder Brotwürfel nicht an ihm haften.