

Rezept

# Corndogs mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Corndogs mit Kartoffelsalat, am 15.05.2025

## Zutaten

### Kartoffelsalat

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>3 cm</b> Meerrettichwurzel
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>100 ml</b> Buttermilch
<b>40 ml</b> Apfelessig	Salz
<b>1,5 EL</b> Honig	

### Corndogs

<b>60 g</b> Maismehl	<b>60 g</b> Roggenmehl (Type 1150)
<b>2 TL</b> Zucker	<b>2 TL</b> Backpulver
Salz	<b>1</b> Ei (M)
<b>120 ml</b> Buttermilch	<b>750 ml</b> Frittieröl
<b>4</b> Wiener Würstchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Für den Salat die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Meerrettich schälen und fein raspeln. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Beides mit Buttermilch, Essig und ½ TL Salz verrühren. Die Kartoffeln pellen, in Würfel schneiden und mit dem Dressing mischen.
3. Für die Corndogs Mais- und Roggenmehl, Zucker, Backpulver und ½ TL Salz mischen. Ei und Buttermilch in einem hohen Rührbecher mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Mehlmischung zufügen und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
4. Das Frittieröl in einem hohen Topf auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Die Würstchen halbieren und längs auf Fondue- oder Holzspieße stecken. Die Würstchen in den Teig tauchen, bis sie ganz umhüllt sind und im heißen Öl ca. 3 Min. frittieren. Abtropfen lassen und nach Belieben von den Spießen ziehen. Mit dem Kartoffelsalat und nach Belieben Senf auf vier Tellern anrichten und servieren.