

JOANA GIMBUTYTE



• TRENDIGES  
• STREETFOOD  
• IN 40 VARIANTEN





JOANA GIMBUTYTE

# Corn Dogs

: TRENDIGES  
: STREETFOOD  
: IN 40 VARIANTEN

LEOPOLD STOCKER VERLAG  
GRAZ - STUTTGART

Umschlaggestaltung:

DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

Fotos: Claudia Plattner

Der Inhalt dieses Buches wurde von der Autorin und vom Verlag nach bestem Gewissen geprüft, eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden. Die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Hinweis: Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu:

Leopold Stocker Verlag GmbH

Hofgasse 5/Postfach 438

A-8011 Graz

Tel.: +43 (0)316/82 16 36

Fax: +43 (0)316/83 56 12

E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)

[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

ISBN 978-3-7020-1965-5

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz 2021

Layout und Repro: DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz

# Inhalt



- 4 Glossar
- 5 Vorwort
  
- 6 EINLEITUNG  
CORN DOGS UND  
IHRE VARIATIONEN**
- 6 Herkunft und Bezeichnung
- 6 Einfach selber machen
- 6 Benötigtes Zubehör
- 10 Das aufgespießte Innenleben
- 12 Des Würstchens neue Kleider:  
Teigvariationen
  
- 18 REZEPTEIL  
CORN DOGS, SAUCEN,  
SALATE UND MEHR**
- 18 Chutneys, Salate, Dips
- 20 Klassische Corn Dogs
- 20 Tomatenketchup selbst gemacht
- 22 „Essiggurken-Corn Dogs“ im Maisteig
- 22 „Ćevapčići Dogs“ im Paprikateig
- 24 „Faschierte Dogs“ im Kürbisteig
- 26 Rindfleischwürstchen im Maisgrießteig
- 26 Mayonnaise
- 28 Meeresfrüchte im Sauerrahmteig
  
- 28 Mango-Chutney
- 30 Hühnerbruststreifen im Parmesanteig
- 30 „Pilz Dogs“ in knuspriger Nudel-Hülle
- 32 „Chorizo Dogs“ im Vollkornteig
- 32 Schafskäsesticks im Frühlingsrollenteig
- 34 „Ciabatta Dogs“
- 34 Kürbis-Chutney
- 36 Wurstscheiben-Lollis im Maisgrießteig
- 36 Tomaten-Zimt-Chutney
- 38 Vegane Corn Dogs
- 38 Gemüsespieße im Dinkel-  
Estragon-Teig
- 40 „Nürnberger Dogs“ im Zwiebelteig
- 40 „Debreziner Dogs“ im Amaranteig
- 42 Corn Dogs mit Knuspergrammeln
- 42 Maisgrieß-Corn Dogs
- 44 „Bratwurst Dogs“ im Reisteig
- 44 „Blutwurst Dogs“ im Kartoffelteig
- 46 „Halloumi Dogs“ im Buchweizenteig
- 46 Zwiebel-Apfel-Chutney
- 48 „Mozzarella Dogs“ im  
Semmelbröselteig
- 48 Zucchini-Chutney
- 50 Veggie-Corn Dogs
- 50 Apfel-Tomaten-Salat





- 52 Fischwürstchen im Backteig
- 52 Barbecuesauce
- 54 Garnelenspieße im Erdnussbackteig
- 54 Cocktailsauce
- 56 „Sushi Dogs“
- 56 Würzige Sojasauce
- 58 „Kor Dogs“ (Koreanische Corn Dogs)
- 58 Zwiebel-Gurken-Senf
- 60 „Surimi Dogs“ mit Kataifiteig
- 60 „Tofu Dogs“ im Wasabiteig
- 62 Putenfrankfurter im Topfenteig mit Reisflocken
- 62 Chiliwürstchen im Kichererbsenteig
- 64 „Fisch Dogs“ im Buttermilchteig

- 64 Coleslaw
- 66 „Lollipop-Corn Dogs“
- 66 Erbsenschoten-Mango-Salat
- 68 „Bratwurst Dogs“ im Kürbiskernteig
- 68 „Käsekrainer Dogs“ im Teigmantel
- 70 „Weißwurst Dogs“ im Laugenteig
- 70 Krautsalat
- 72 „Pizza Dogs“ aus dem Backofen
- 72 Avocadosalat mit Kräuterseitlingen
- 74 „Kaiser Dogs“ im Schmarrenteig
- 74 Zwetschkenröster
- 76 Schokotropfen im Waffelteig
- 76 Physalis am Spieß im Weißweinteig
- 78 „Obst Dogs“ im Dinkelteig

## GLOSSAR

Brösel	Krümel	Obers	Sahne
Eidotter	Eigelb	Sauerrahm	saure Sahne
Eiklar	Eiweiß	Semmelbrösel	Paniermehl
Faschiertes	Hackfleisch	Semmelwürfel	Knödelbrot
Frankfurter	Wiener Würstchen	Surimi	feste Masse (in Form von Sticks) aus zerkleinertem Fisch
Grammeln	Grieben	Wakame	marinierte Meeresalgen
Kataifiteig	aus dünnen Teigfäden bestehender Teig griechischen Ursprungs	Zwetschken	Pflaumen

# Vorwort

Im Frühjahr ist mein erstes Buch „Joghurt, Kefir, Sauermilch & Co selbst gemacht“ erschienen und hat bei den Lesern großen Anklang gefunden. Das hat mich sehr gefreut und bestärkt. Deshalb habe ich mit meiner Lektorin Irmtraud Weishaupt-Orthofer überlegt, welches Thema für mein nächstes Buch in Frage kommen könnte.

In der schwierigen Phase des Lockdowns hat ja das Selberkochen einen enormen Aufschwung erlebt. Nicht nur Mütter und Väter, Omas und Opas haben für ihre Lieben gekocht. Auch viele Jugendliche haben für sich entdeckt, wie viel Spaß und Freude es macht, sein Essen selbst zuzubereiten.

Daher war für uns schnell klar – wir wollten dieser begrüßenswerten „Nebenwirkung“ entsprechend ein junges, modernes Thema aufgreifen.

Zu den beliebtesten Gerichten zählen die Klassiker aus dem Fast Food-Bereich: Pizza, Burger, Bowls, Wraps und dergleichen. Sie werden aber nicht mehr ausschließlich beim Lieferservice bestellt oder in einem Lokal konsumiert. Viele junge Leute machen sich ihr Fast Food selbst zu Hause. Und dazu gibt es schon zahlreiche Kochbücher.

Neuerdings sind die Corn Dogs als trendiges Streetfood sprichwörtlich „in aller Munde“, doch zu diesem Thema gibt es noch kein einziges Buch! Deshalb war schnell entschieden, das erste deutschsprachige Corn Dogs-Kochbuch zu machen. Beim Original



aus Amerika handelt es sich um in zähflüssigen Maisteig getauchte Würstchen, die anschließend frittiert werden.

Allerdings sind die Variationsmöglichkeiten unglaublich vielfältig, wenn man erst einmal anfängt, darüber nachzudenken.

Der Teig kann durch verschiedenste Zutaten abwechslungsreich abgewandelt werden. Das gilt natürlich auch für die „Fülle“. Neben beliebigen gekauften oder selbst gemachten Würstchen eignet sich eigentlich alles, was aufgespießt werden kann, als „Dog“-Ersatz. Und für süße Kreationen kann man z. B. Obst in einen Schmarren- oder anderen süßen Teig tunken und frittieren.

Unter den vielen Rezeptbeispielen im Buch werden Sie sicher zukünftige Lieblingsrezepte finden. Kombinieren Sie nach Belieben Fülle und Teige oder wandeln Sie diese nach persönlichem Geschmack ab. Ich wünsche Ihnen viel Freude und gutes Gelingen!

Ihre

*Joana Gimbutyte*

# Einleitung

## Corn Dogs und ihre Variationen

Corn Dogs sind in Amerika, Australien und Asien schon lange bekannt und beliebt und zählen seit kurzem auch in Österreich und Deutschland zu den absoluten Rennern in Sachen Streetfood. Warteschlangen vor Lokalen, die diese moderne Variante von teigummantelten Würstchen anbieten, zeugen von der Beliebtheit des neuen Trendsetters.

### HERKUNFT UND BEZEICHNUNG

Ursprünglich stammen die Corn Dogs (wortwörtlich übersetzt: „Maishunde“) wie so viele andere beliebte Fast-Food-Klassiker aus Amerika. Die Bezeichnung ist an Hot Dogs angelehnt. Weil sich die Würstchen aber nicht in bereits gebackenen Brötchen verstecken, sondern in einen dickflüssigen Maisteig (Mais = engl. corn) getaucht werden, ist diese „Corn“-Hülle namensgebend. Die Rezepte im Buch heißen dementsprechend nur dann „Corn Dogs“, wenn es sich bei der Teighülle tatsächlich um einen Maisteig handelt.

### EINFACH SELBER MACHEN

Wie einfach Corn Dogs selbst zubereitet werden können, beweisen die Rezepte ab S. 20. Vorab wird hier das einfache Prinzip erklärt und anhand einiger Fotos anschaulich dargestellt.

Ein Würstchen wird auf einen Holzspieß gesteckt, in einen dickflüssigen Teig getaucht und in heißem Öl frittiert. An Zutaten benötigt man nicht viel mehr als eine beliebige aufspießbare „Fülle“ (z. B. Würstchen, Fisch, Gemüse, Obst etc.) sowie die „Hülle“, also einen zähflüssigen Teig, in den die aufgespießten Köstlichkeiten getunkt werden. „Hülle“ und „Fülle“ werden ab S. 10 genauer beschrieben.

### BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Die Küchenhelferlein, die für die Zubereitung von Corn Dogs gebraucht werden, sind überschaubar und in jedem Haushalt vorhanden bzw. überall leicht erhältlich.



