

# **Corn Dogs - en klassisk amerikansk snack**

Corn Dogs er pølser i en Majsdej som efterfølgende bliver friteret i varm olie indtil de er gyldenbrune. De serveres som regel på et træspyd, så de kan spises bedre.



## Corn Dogs Har Eksisteret Siden 1942

Pølser i majsdej er en klassisk amerikansk snack. De blev første gang solgt i 1942 på Texas State Fair af Neil Fletcher. 1946 blev de første gang solgt på en træspyd af Ed Waldmire Junior og Don Strand under navnet Cosy Dog. De er stadig til salg i dag, på Cozy Dog Drive-In i Springfield, Illinois. Jeg smagte min første Corn Dog for en del år tilbage hos nogen venner som havde denne opskrift med hjem fra Amerika.

I USA får du endda frosne Corn Dogs i forskellige variationer i supermarkedet. I Danmark er denne friterede snack stadig relativt ukendt, men det kan jo ændre sig ...

## Følgende Ingredienser Er Nødvendige Til 10 Corn Dogs:

- 10 Pølsehornspølser
- 150 g Hvedemel
- 150 g Majsmel
- 280 ml Mælk

- 1 æg
- 2 spsk. Honning
- 1 tsk. Salt
- 2 tsk. Bagepulver
- evt. 1 tsk. Chilipulver

## Fremgangsmåde - Sådan Laver Du Corn Dogs:

1. Du pakker dine Pølsehornes pølser ud og tørrer dem af på noget køkkenrulle.
2. Derefter drysser du pølserne med lidt mel, som sørger for at dejen klæber bedre på pølserne.
3. Nu kommer du alle ingredienser i en stor skål, og rører det hele sammen med et piskeris til en tyk jævn dej. Dejen må ikke være for tynd for da du risikere at den så løber af pølserne.
4. Hvis din dej er for tykt eller for tyndt, kan du afhjælpe det ved at du tilføjer mere mælk eller mel. Når din dej har den rette konsistens skal den hældes over i et krus eller et højt glas.

## Corn Dogs Steges Gyldenbrune

1. Indstil din frituregryde til 170 grader.
2. Når din friture er varm, dypper du dine pølser ned i dejen. Så hele pølsen er overtrukket af dej. Her kan man med forel bruge tandstikker eller andre små træspyd. Som man du kan se på billede.
3. Nu kommer du dine Pølser i frituren og steger dem i 3 til 4 minutter i det varme friture olie til de er gyldenbrune. Hvis du ikke har en friture kan du også fritere dem i en gryde eller en stegepande uden problemer.
4. Når dine Corn Dogs færdig friteret og gyldenbrune ligger du dem på et stykke køkkenrulle så de kan opsuge den overskydende olie.

Da Corn Dogs er beregnet som en lille Snack, bruger man typisk en dip til dem, om man bruger en [Chees Dip](#) "Oste Dip" eller [Hvidløgs Dip](#) er helt op til en selv.



## En Amerikansk Fastfood Klasiker

Corn Dogs er en genial amerikansk fastfood klassiker. Denne pølse snack på spyd er hurtigt lavet og en Fantastisk Fingerfood. Uanset om det er en forret eller snack som kan nydes ind i mellem: De lækre pølser i majsfrakke kan man altid spise!