

Nadas Hot-Dogs

Für 4 Personen

4 Wiener Würstchen	3 Eier, Größe L	3 Eier, Größe M
150 g Mehl, instant	100 ml Vollmilch	100 ml Mineralwasser
0,5 Bund Schnittlauch	1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb
1 Schlangengurke	200 g Paniermehl	50 ml Sahne
Salz	Senf oder Ketchup	Butterschmalz
Öl		

In einer Schüssel die drei großen Eier, Milch und eine Prise Salz gut verquirlen. Nach und nach Mehl und Mineralwasser hinzugeben. Nach Belieben Schnittlauch unterrühren. Den Teig schön sämig rühren. Die Sahne schlagen. Eier der mittleren Größe, Schlagsahne und eine Prise Salz gut aufschlagen. Das Paniermehl separat bereitstellen. Zunächst eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und aus dem Pfannekuchenteig schöne, dünne Pfannekuchen backen. Die fertigen Pfannekuchen nebeneinander legen und jeweils ein Würstchen darauf legen und zu einer Rolle zusammenlegen. Nun die Pfannkuchenrollen durch die Ei-Masse ziehen und danach im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz die Hot Dogs rundherum goldgelb backen. Paprika in Streifen und die Schlangengurke in Scheiben schneiden. Hot Dogs auf einer großen Platte anrichten und mit Paprikastreifen und Gurkenscheiben garnieren. Wahlweise Ketchup oder Senf dazureichen.

Horst Lichter am 12. September 2008